

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 1 sur 57

Cahier des Charges DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« Saucisse de Montbéliard »

PREAMBULE

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National pour les Indications Géographiques Protégées, Labels Rouges et Spécialités Traditionnelles Garanties de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

La présente demande de reconnaissance fait l'objet d'une demande de protection nationale transitoire (PNT).

La PNT, si elle est accordée à l'issue de l'instruction du dossier, conduit à la réservation du nom proposé à l'enregistrement en IGP dès la publication de l'arrêté homologuant le cahier des charges. A compter de la date de publication, seuls les opérateurs respectant le cahier des charges pourront utiliser la dénomination « Saucisse de Montbéliard ».

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 2 sur 57

SOMMAIRE

1 GROUPEMENT DEMANDEUR	5
1.1 NOM :	5
1.2 ADRESSE :	5
2 NOM DU PRODUIT	5
3 TYPE DE PRODUIT	5
4 DESCRIPTION DU PRODUIT	6
4.1 Définition	6
4.2 Mode de présentation	7
4.3 Caractéristiques physico-chimique	7
4.4 Caractéristiques organoleptiques et mode de consommation	7
5 AIRE GEOGRAPHIQUE	8
6 PREUVE DE L'ORIGINE	10
6.1 Traçabilité en élevage	10
6.2 Traçabilité de l'alimentation.....	10
6.3 Traçabilité à l'enlèvement des porcs pour l'abattoir	10
6.4 Traçabilité à l'abattoir	10
6.5 Traçabilité de la découpe	11
6.6 Traçabilité à la congélation.....	12
6.7 Traçabilité à la fabrication.....	12
6.8 Traçabilité à la vente	12
6.9 Suivi globalisé des flux de matières premières	13
6.10 Récapitulatif schématique des éléments de traçabilité	14
6.10.1 Traçabilité descendante.....	14

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté 2

Secrétariat : INTERPORC Franche-Comté

Chambre Régionale d'Agriculture

Valparc Espace Valentin Est

25048 Besançon Cedex

T : +33 (0)3.81.54.71.70

F : +33 (0)3.81.54.71.54

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 3 sur 57

6.10.2 Traçabilité ascendante..... 16

7 METHODE D'OBTENTION, FABRICATION DE LA SAUCISSE DE MONTBELIARD 17

7.1 Schéma de vie 17

7.2 Origine de la viande de porc 20

7.3 Caractéristiques de l'élevage 20

7.3.1 Caractéristiques des animaux..... 20

7.3.2 Caractéristiques de l'alimentation en engraissement 20

7.3.3 Conditions d'élevage 20

7.3.4 Conditions de chargement et transport..... 20

7.4 Conditions d'abattage 20

7.5 Caractéristiques des carcasses 21

7.6 Caractéristiques des pièces de découpe..... 21

7.6.1 Aspect 22

7.6.2 Qualité des gras..... 22

7.7 Produits de compléments 22

7.8 Méthode de fabrication 23

7.8.1 Préparation des viandes..... 23

7.8.2 Embossage ou poussage..... 23

7.8.3 Fermeture..... 23

7.8.4 Ressuyage 23

7.8.5 Fumage..... 24

7.8.5.1 Type de fumoir autorisé pour la production 24

7.8.5.2 Durée de fumage 24

7.8.5.3 Type de fumée 25

7.8.5.4 Objectif du fumage 25

7.8.6 Saucisse de Montbéliard congelée 25

7.8.7 Saucisse de Montbéliard cuites 25

8 LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 26

8.1 Les spécificités de l'aire géographique..... 26

8.1.1 Une présence forestière importante..... 26

8.1.2 Les facteurs ayant conduit au développement de la filière..... 26

8.1.3 Un réseau dense de fabricants et d'opérateurs intimement lié à la Franche-comté..... 27

8.1.4 Les conditions géographiques et climatiques ont permis le développement de pratiques de fumage spécifiques..... 27

8.2 Les spécificités de la Saucisse de Montbéliard 29

8.2.1 Une sélection de la matière première qui concoure aux spécificités du produit 29

8.2.2 Des caractéristiques particulières..... 29

8.2.2.1 L'aspect : couleur légèrement ambrée, calibre et courbure. 29

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté 3

Secrétariat : INTERPORC Franche-Comté

Chambre Régionale d'Agriculture

Valparc Espace Valentin Est

25048 Besançon Cedex

T : +33 (0)3.81.54.71.70

F : +33 (0)3.81.54.71.54

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 4 sur 57

8.2.2.2	Le hachage grossier	29
8.2.2.3	Le fumage au bois de résineux	29
8.2.2.4	Le goût légèrement relevé	30
8.2.3	Une réputation avérée	30
8.3	Un produit qui tire sa spécificité de son ancrage géographique	31
9	STRUCTURE DE CONTROLE	32
10	ETIQUETAGE	32
11	EXIGENCES NATIONALES.....	33
12	ANNEXES	34

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 5 sur 57

1 GROUPEMENT DEMANDEUR

1.1 NOM :

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté

1.2 ADRESSE :

INTERPORC Franche-Comté
Chambre Régionale d'agriculture
« Valparc » Espace Valentin
25 048 Besançon cedex
Téléphone : +33 (0).3.81.54.71.70
Télécopie : +33 (0).3.81.54.71.54
Courriel : porc-comtois@franche-comte.chambagri.fr

2 NOM DU PRODUIT

Saucisse de Montbéliard

3 TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 : Produits à base de viande (chauffé, salé, fumé, etc.)

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 6 sur 57

4 DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Définition

La « Saucisse de Montbéliard » présente différentes caractéristiques :

Aspect extérieur

La saucisse de Montbéliard est une **saucisse légèrement courbe** qui se présente sous la forme d'un cylindre **d'un diamètre minimum de 25mm** (diamètre du boyau à l'embossage), élaborée à base de viande de porc. La saucisse de Montbéliard est embossée dans **un menu de porc** qui est exclusivement naturel et non coloré.

Une fois cuite, la tranche de la saucisse de Montbéliard présente un hachage grossier mais homogène et d'aspect lié.

Couleur et consistance

Le fumage de la saucisse lui donne **une couleur légèrement ambrée** (entre le brun et le doré). Néanmoins la couleur n'est pas homogène sur tout le produit. La saucisse de Montbéliard est une préparation à base d'un mélange de maigre et de gras dur de porc **haché grossièrement** et malaxé. Ainsi, par transparence, le boyau laisse apparaître des tâches plus foncées correspondant au maigre de porc et des tâches claires correspondant au gras.

La consistance de la saucisse de Montbéliard se caractérise par sa fermeté au toucher.

Saveur, Arôme et texture

L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la saucisse de Montbéliard obtenu grâce au bois et à la sciure de résineux. Sur le produit cru, cet arôme est nettement présent. Une fois cuite et en bouche, **cette flaveur fumée** est équilibrée et persistante sans être acide ou âcre. La saucisse de Montbéliard se caractérise également par son goût de viande **légèrement relevé par des épices ou des aromates, avec systématiquement du cumin et du poivre.**

La texture de la saucisse de Montbéliard cuite est définie par son **moelleux** et sa **souplesse**. En bouche, le produit ne doit être ni dur ni caoutchouteux mais ferme et juteux.

La combinaison du fumage et des aromates confère à la saucisse de Montbéliard un goût unique.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 7 sur 57

4.2 Mode de présentation

Les saucisses peuvent être commercialisées **surgelées, crues ou cuites**.

Par souci de sécurité sanitaire les saucisses doivent être impérativement **emballées** lors de leur remise au consommateur.

En cas d'utilisation ultérieure par la seconde transformation, les saucisses pourront être présentées tranchées.

4.3 Caractéristiques physico-chimique

Critères	Valeurs-cibles
Humidité Produit Dégraissé (HPD)	< ou = 75%
Lipides rapportés à l'HPD de 75%	< ou = 30%
Collagène /protides	maximum 18%
Taux de sucre rapporté à l'HPD de 75%	inférieur ou égal à 1%

4.4 Caractéristiques organoleptiques et mode de consommation

Les éléments de typicité du profil sensoriel de la saucisse de Montbéliard sont les suivants pour une coupe intérieure.

Fumé

Flaveur équilibrée, arôme de fumé persistant en bouche, opposé à parfum fort acide et dur.

Moelleux

Impression de chair tendre, de gras, dégage du jus, souplesse en la mâchant, opposé à dur et caoutchouteux.

Lié

Hachage grossier, bien apparent, lié, se tient bien, ne se défait pas à la coupe sans être trop compact.

Maigre

Impression de viande, mais ne paraît pas trop sèche, opposé à gras.

Couleur légèrement ambrée liée à son fumage

Entre le doré et l'ambré.

Facile à préparer, elle se consomme cuite (pochée), chaude ou froide accompagnée traditionnellement d'une salade verte, d'une choucroute, de pommes de terre, de lentilles. Elle entre dans la composition de plats préparés. Aujourd'hui de nouvelles utilisations émergent, la saucisse de Montbéliard peut-être utilisée en brochette, cuite au four, en papillotes.....

Voir annexe 9 et 11

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 8 sur 57

5 Aire géographique

La fabrication (de la préparation de la mée au fumage) de la Saucisse de Montbéliard doit avoir lieu dans l'aire géographique.

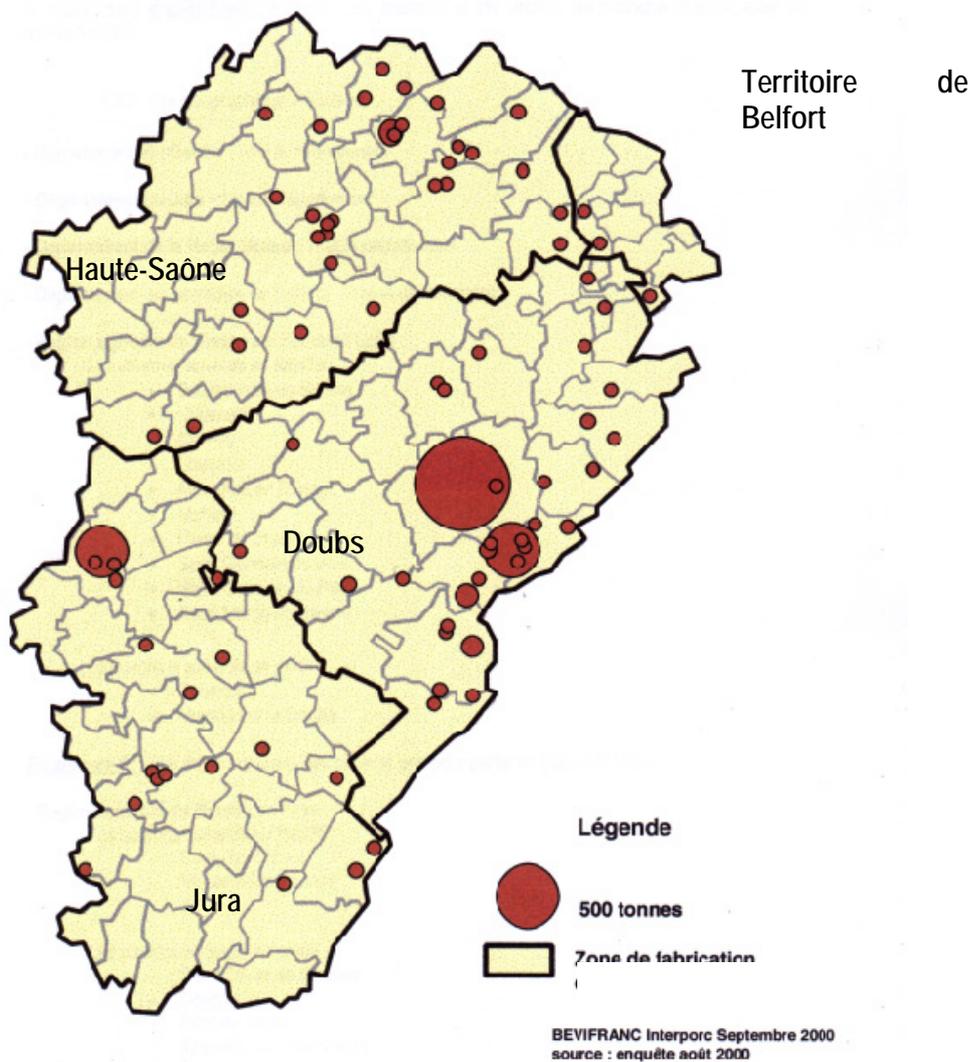
L'aire géographique de fabrication de la Saucisse de Montbéliard est composée de l'intégralité des 4 départements constituant la région de Franche-Comté, que sont le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le territoire de Belfort. Cette aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de la saucisse de Montbéliard. Elle correspond à la localisation des tuyés et des fumoirs traditionnels, indicateurs pertinents du savoir-faire lié à la fabrication de la saucisse de Montbéliard. Ces fumoirs traditionnels et thués s'étendent sur l'ensemble de la Franche-Comté.

Situation de la Franche Comté en Europe



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 9 sur 57

Aire géographique de l'IGP « Saucisse de Montbéliard »



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 10 sur 57

6 Preuve de l'Origine

La traçabilité tout au long de la fabrication est assurée par deux systèmes complémentaires :

- un système propre à chaque entreprise en interne
- un système plus globalisé permettant de réaliser des contrôles de manière plus régulière.

6.1 Traçabilité en élevage

Dans le cas d'un élevage engraisseur, les porcelets à leur arrivée sont identifiés avec l'indicatif de marquage de leur lieu de naissance et éventuellement de post-sevrage. Ils sont de nouveau identifiés avec l'indicatif de marquage de leur lieu d'engraissement avant le départ pour l'abattoir.

Dans le cas d'un élevage naisseur-engraisseur, les animaux sont identifiés avant leur départ à l'abattoir avec l'indicatif de marquage du site d'élevage conformément à la réglementation.

6.2 Traçabilité de l'alimentation

Afin d'assurer la traçabilité de l'aliment, l'éleveur conserve les factures ou les bordereaux de livraison d'aliment de matière première ou de lactosérum à compter de la date de livraison. Ces factures doivent comporter des références suffisantes permettant de retrouver chez le fabricant la formule correspondante.

Dans le cas de la fabrication sur l'exploitation de l'aliment, l'éleveur doit enregistrer les formules et conserver ces enregistrements.

6.3 Traçabilité à l'enlèvement des porcs pour l'abattoir

Lors de l'enlèvement des porcs à l'élevage le chauffeur renseigne un bordereau d'enlèvement par lot à l'abattoir sur lequel figurent les renseignements suivants:

- L'indicatif de marquage de l'élevage
- Le nombre de porcs livrés
- La destination
- La date et l'heure de départ de l'élevage
- La date et l'heure de mise à jeun.

Un exemplaire du bordereau d'enlèvement signé par l'éleveur et le chauffeur est délivré à l'éleveur au chargement ; un exemplaire est remis à l'abattoir où il est archivé après exploitation pour renseigner le registre d'abattage.

6.4 Traçabilité à l'abattoir

Les animaux vivants réceptionnés à l'abattoir sont identifiés par leur indicatif de marquage. Chaque lot est accompagné du bordereau d'enlèvement correspondant et consigné sur le registre d'abattage.

A la fin de la chaîne d'habillage et après le contrôle sanitaire la carcasse est identifiée par un n° de tuerie apposé sur chaque demi-carcasse.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 11 sur 57

Avant l'entrée en salle de ressuage les carcasses conformes sont identifiées par un signe distinctif. Ce signe distinctif est apposé si :

- Le site d'élevage est habilité pour fournir des porcs pour la fabrication de Saucisse de Montbéliard.
- La carcasse est conforme à ce stade aux paramètres du cahier des charges

Un système d'enregistrement doit permettre de retrouver les informations suivantes :

- numéro de frappe
- numéro de tuerie
- **abattoir**
- marque distinctive selon le signe de qualité
- date d'abattage
- poids chaud de la carcasse
- mention relative à la conformité de la carcasse

Les carcasses conformes sont regroupées en lots homogènes.

A l'expédition vers un atelier agréé de transformation ou de découpe, **un bordereau de livraison** est émis par l'abattoir. Il mentionne :

- Le destinataire
- La date d'abattage
- Le nombre de carcasses
- Leur n° de tuerie
- La référence à la conformité des carcasses

L'abattoir conserve les bons d'enlèvements des porcs vivants, les fichiers informatiques ou sortie papier concernant la pesée classement, les résultats des contrôles effectués et les bons de livraison relatifs aux carcasses conformes.

6.5 Traçabilité de la découpe

La découpe primaire consiste à séparer les pièces principales de la carcasse (jambon, longe, épaule, poitrine, bardière). Elle est suivie ou non d'une découpe secondaire qui consiste en une séparation des pièces de la découpe primaire en morceaux prêts à être utilisés pour le mélange de maigre et de gras de porc entrant dans la fabrication de la Saucisse de Montbéliard.

Les carcasses conformes sont regroupées en lots homogènes accompagnés de leurs bulletins de livraison, et repérés par un n° de lot (qui peut être la journée de découpe des carcasses conformes).

Toutes les carcasses du lot sont découpées dans la même plage horaire ou en série homogène. Après avoir été triées selon les paramètres retenus, les pièces de découpe sont stockées sur des rails ou des contenants spécifiques.

Un bilan matière effectué par lot permet de s'assurer de la traçabilité de la découpe.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 12 sur 57

Un bulletin de livraison, émis par l'atelier de découpe accompagne **les pièces de découpes conformes**. Il mentionne :

- Le destinataire
- La date de livraison
- Les catégories des pièces de découpe, leur n° de lot de découpe et leur nombre ou poids
- La mention relative à la conformité des pièces de découpe.

Les pièces de découpe déclassées à la suite du tri sont orientées vers un autre circuit de commercialisation.

Les ateliers de découpe tiennent à jour un registre de découpe relatif **aux pièces de découpe conformes**. Ce registre contient le bilan matière par lot découpé et les informations relatives au lot découpé. Il est conservé pendant 5 ans.

6.6 Traçabilité à la congélation

Lors des étapes de congélation et de décongélation, la traçabilité des lots de découpe doit pouvoir être établie

6.7 Traçabilité à la fabrication

Des documents de fabrication portant sur les quantités fabriquées doivent être tenus par tous les fabricants.

Les informations suivantes par lot de fabrication doivent être conservées :

- le N° de lot
- les n° de lots de découpe utilisés et les quantités.
- les compléments utilisés et leurs n° de lots.
- le diamètre de hachage
- la date et l'heure du hachage en cas d'utilisation de matière première congelée.
- la date et heure de début de ressuyage (si utilisation de fumoir conventionnel)
- date et heure de début de fumage et la date et l'heure de fin de fumage.

Les informations suivantes par méele doivent être conservées:

- quantités de produits de compléments en distinguant le vin ;
- éventuellement la quantité de viande de porc congelée.

6.8 Traçabilité à la vente

L'étiquetage du produit porte l'information permettant de retrouver le n° de lot de fabrication.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 13 sur 57

6.9 Suivi globalisé des flux de matières premières

Le suivi globalisé des flux de matière première consiste à enregistrer auprès des opérateurs d'abattage, de découpe et de transformation l'ensemble des données sur leurs approvisionnements **et leurs ventes de matières premières conformes au présent référentiel** afin de disposer d'une base de données complète sur les échanges de matière première entre l'ensemble de ces opérateurs régionaux.

La collecte des informations est assurée au moyen de déclarations obligatoires et régulières par les entreprises d'abattage, les abatteurs, les ateliers de découpe et **les transformateurs**. Ces déclarations sont transmises par fichier informatique ou papier selon l'équipement des entreprises.

Le dispositif permet de contrôler la cohérence des flux de matière entre les opérateurs et de vérifier la conformité des flux entrant au cahier des charges d'IGP « Saucisse de Montbéliard ». Ce contrôle est complémentaire des contrôles effectués chez les opérateurs.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 14 sur 57

6.10 Récapitulatif schématique des éléments de traçabilité

6.10.1 Traçabilité descendante

Etape du schéma de vie	Niveau de traçabilité	Information traçée	Support de traçabilité ou documents associés
<u>Naissance des porcelets</u>	Animal	Site d'élevage de naissance	Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site de naissance
<u>Transport des porcelets</u>	Lot de porcelets	Provenance Date de livraison Nombre de porcelets Destination site d'élevage de naissance.	Bulletin de livraison. Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site de naissance
<u>Engraissement</u>	Lot de porcs	Indicatif du lieu d'engraissement Provenance des porcelets Nombre de porcelets Aliments constituant la ration des porcs en engraissement.	Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site d'engraissement. Cahier d'élevage Factures d'aliments Ou enregistrements des formulations
<u>Transport des porcs vers l'abattoir</u>	Lot de porcs	Indicatif de marquage du site d'engraissement Nombre de porcs livrés Destination Date et heure de départ Date et heure de mise à jeun.	Bulletin d'enlèvement : -un exemplaire à l'abattoir -un exemplaire pour l'éleveur

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 15 sur 57

Etape du schéma de vie	Niveau de traçabilité	Information traçée	Support de traçabilité ou documents associés
<u>Abattoir</u>	Carcasses Lot homogène de carcasses	Numéro de frappe Abattoir Signe de qualité Date d'abattage Poids chaud Conformité de la carcasse	N° de tuerie Signe distinctif
<u>Expédition des carcasses vers un atelier de découpe ou un atelier de fabrication</u>	Lot homogène de carcasses.	-Destinataire -date de livraison -Nombre de carcasses et n° de tuerie -Conformité des carcasses.	Bulletin de livraison
<u>Découpe</u>	Lot de découpe	-bulletin de livraison correspondant. -résultats du bilan matière	Registre de découpe
<u>Congélation-Décongélation</u>	Lot congelé	Identification avec le n° de lot de découpe	Fiche de suivi
<u>Expédition des pièces vers un atelier de fabrication</u>	Lots de pièces de découpe	Destinataire Date de livraison Catégories de pièces N° de lot Conformité des pièces	Bulletin de livraison
<u>Fabrication</u>	<u>Préparation de la méléée</u>	Mélée	Fiche de fabrication
	<u>Embossage</u>	Lot de saucisse	
	<u>Ressuyage</u>	Lot de saucisse	
	<u>Fumage</u>	Lot de saucisse	Fiche de fabrication
<u>Cuisson</u>	Lot de saucisse	N° de lot	Fiche de cuisson
<u>Surgélation</u>	Lot de saucisse	N° de lot	Fiche de Surgélation
<u>Distribution</u>	Saucisse	N° de lot	Etiquetage de la saucisse

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 16 sur 57

6.10.2 Traçabilité ascendante

Etape du schéma de vie	Niveau de traçabilité	Identifiant	Information traçée	Support de traçabilité pour documents associés
<u>Distribution</u>	Saucisse	N° de lot	N° de lot	Etiquetage
<u>Surgélation</u>	<u>Lot de saucisse</u>	<u>N° de lot</u>	<u>N° de lot</u>	<u>Fiche de suivi surgélation</u>
<u>Cuisson</u>	Lot de saucisse	N° de lot	N° de lot	Fiche de suivi de la cuisson
<u>Fabrication</u>	Mêlée	N° de lot	Les N° de lots des pièces de découpe mise en œuvre	Fiche de fabrication
<u>Fumage</u>				
<u>Ressuyage</u>				
<u>Embossage</u>				
<u>Préparation de la méele</u>				
<u>Expédition des pièces de découpe</u>	Lot de pièces de découpe	N° de lot de pièce de découpe	Provenance du lot Date de livraison Catégories de pièces Conformité des pièces	Bons de livraison des pièces
<u>Découpe</u>	Lots de pièces de découpe	N° de lot de pièce de découpe	Les numéros des lots de carcasses	Registre de découpe
<u>Expédition des carcasses</u>	Lot de carcasses	Numéro de lots de carcasses	Date d'abattage Provenance des carcasses Numéros de tuerie des carcasses Conformités des carcasses	Bons de livraison des carcasses.
<u>Abattage</u>	Carcasses	N° de tuerie	Date d'abattage Elevage d'engraissement	Registre d'abattage

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 17 sur 57

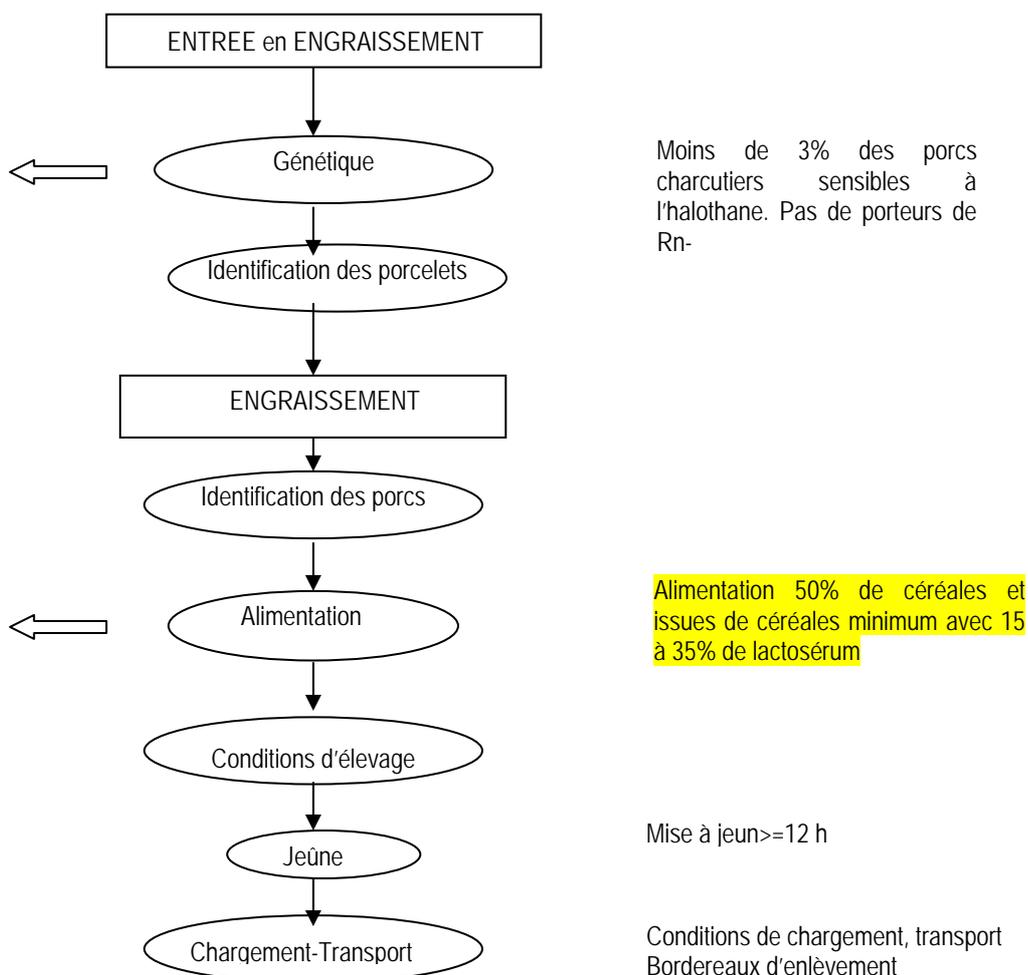
7 Méthode d'obtention, fabrication de la Saucisse de Montbéliard

L'obtention de la Saucisse de Montbéliard respecte strictement l'emploi des matières premières et les méthodes d'utilisation de ces dernières décrites ci-dessous :

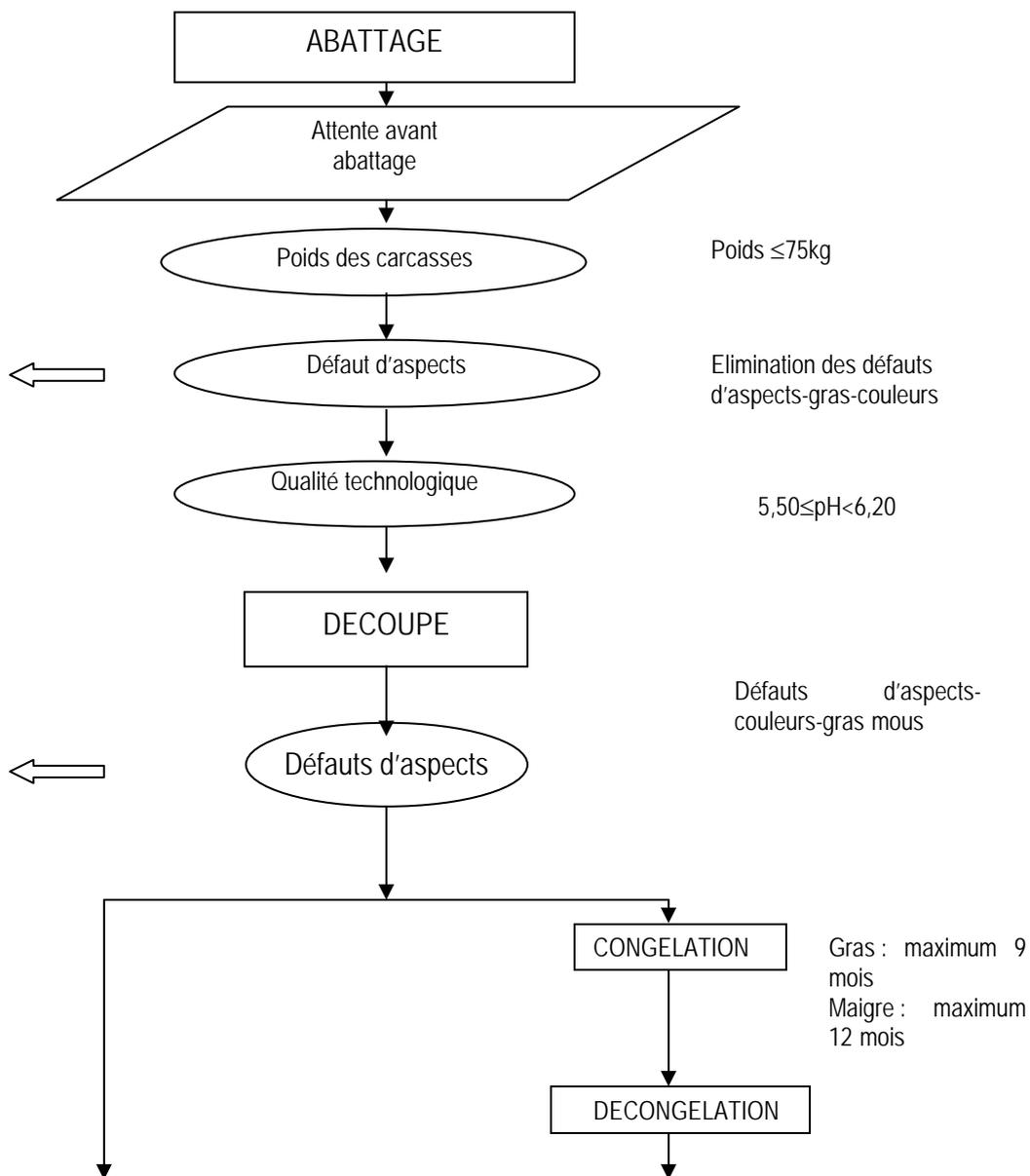
7.1 Schéma de vie



Schéma de vie de la matière première destinée à la fabrication de la saucisse de Montbéliard

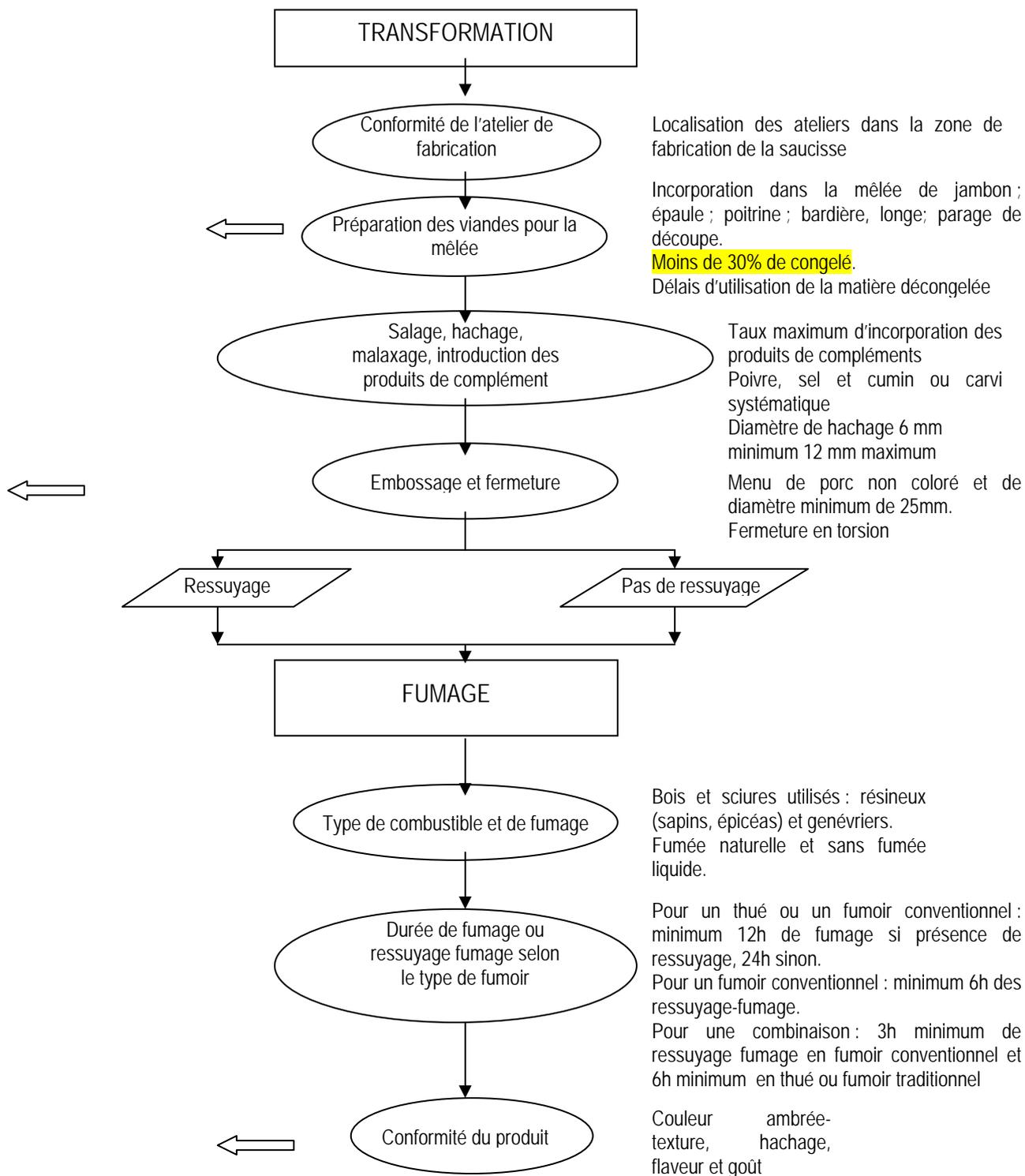


Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 18 sur 57



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 19 sur 57

Schéma de vie de la fabrication de la saucisse de Montbéliard



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 20 sur 57

7.2 Origine de la viande de porc

Les abattoirs et les ateliers de découpe fournissant les carcasses et pièces de porcs destinées à la fabrication de la Saucisse de Montbéliard doivent avoir un agrément CEE.

7.3 Caractéristiques de l'élevage

7.3.1 *Caractéristiques des animaux*

Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés. Les mâles entiers, les verrassons, les monorchides, les cryptorchides, les hermaphrodites et les truies de réforme ne sont pas acceptés. Les lignées génétiques utilisées sont inscrites aux livres généalogiques ou aux registres zootechniques tenus pas des organismes de sélections porcines agréés par le ministère français de l'agriculture. Le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane doit être inférieur à 3% et ils sont indemnes de l'allèle Rn-.

7.3.2 *Caractéristiques de l'alimentation en engraissement*

La ration alimentaire des porcs en engraissement destinés à la fabrication de la saucisse de Montbéliard contient du lactosérum (sous forme fraîche ou déshydratée, éventuellement écrémé). Le taux d'incorporation du lactosérum est compris entre 15 et 35% de la matière sèche de la ration totale donnée pendant toute la durée de l'engraissement.

L'aliment complémentaire du lactosérum contient au minimum 50% de céréales et issues.

La ration alimentaire d'engraissement doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique par rapport à la matière sèche.

7.3.3 *Conditions d'élevage*

Afin de maîtriser l'état sanitaire de l'élevage et de limiter les recours aux additifs et traitements, une **procédure de nettoyage-désinfection-séchage** est mise en œuvre entre chaque bande à tous les stades de la production des porcs charcutiers.

7.3.4 *Conditions de chargement et transport*

L'usage des **médicaments tranquillisants est interdit 48 h avant le départ de l'élevage** et pendant le transport.

Au chargement, les animaux sont à jeun depuis **au minimum 12 heures**.

7.4 Conditions d'abattage

La **durée d'attente avant abattage est au minimum de 2 heures**.

Les porcs sont douchés à leur arrivée à l'abattoir et une demi-heure avant anesthésie. Lorsque la température ambiante extérieure est inférieure à + 10°C, la brumisation à l'arrivée peut être supprimée.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 21 sur 57

7.5 Caractéristiques des carcasses

Le **poids chaud minimum** pour les carcasses de porcs est **fixé à 75 kg**.

Les **défauts d'aspects** sont **limités à 5%** pour l'ensemble des carcasses d'un lot client. Ces défauts d'aspects peuvent être les suivants :

- Défaut d'épilation
- Défaut de couenne
- Points de sang
- Hématomes
- Fractures
- Présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable).

Le pH est un indicateur de la **qualité technologique** des carcasses il doit donc être **maîtrisé** et les moyens de maîtrise par échantillonnage doivent faire l'objet d'une description documentée au niveau de l'abattoir.

Le pH ultime (pris au minimum 18 h après l'abattage) est compris dans l'intervalle $5.50 \leq \text{pH} < 6.20$. Il est mesuré à 5 cm au-dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur.

7.6 Caractéristiques des pièces de découpe

Les pièces de découpe pouvant entrer dans la composition de la mée, à l'exclusion de toutes autres, sont les suivantes.

- **Jambon**
- **Epaule**
- **Poitrine**
- **Bardière**
- **Longe**
- **Parage de découpe** (la gorge si elle est utilisée doit être traitée, sans glandes ni rougeurs)

7.6.1 Caractéristiques des pièces de découpe congelée

L'utilisation de matière première (**gras et/ou maigre de porc**) congelée est autorisée et limitée à **30% par mée**.

Le maigre de porc (y compris parage de découpe ou trimming) **début sa congélation au plus tard 6 jours après la date d'abattage**. Pour les **gras de porcs** (gras de couverture pur, bardière) la congélation débutera **au plus 72 h après l'abattage**.

La température de congélation à cœur du produit doit être atteinte en 48h.

Cette matière première congelée sera salée **au plus 24 heures après la fin de sa décongélation**. Les **Saucisses** issus d'une mée contenant de la matière première ayant été congelée seront fumées **au plus 72h après le salage de cette viande**.

La durée de congélation des pièces de découpe utilisables pour la fabrication de la Saucisse ne peut excéder **10 mois pour le maigre de porc (y compris parage de découpe ou trimming) et 4 mois pour le gras de porc (bardière, gras de couverture pur)**.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 22 sur 57

7.6.2 Aspect

Sont non conformes, les pièces de découpe principales présentant un ou plusieurs défauts d'aspects :

- Défaut d'épilation
- Défaut de couenne
- Points de sang
- Hématomes
- Fractures
- Présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable)
- Absès

Les viandes dont les couleurs correspondent pour la longe **au niveau 1 ou 2** (évaluée au moyen de l'échelle japonaise des couleurs ou équivalent) et pour l'échine **au niveau 6** sont éliminées.

7.6.3 Qualité des gras

Les viandes comportant des gras mous et huileux sont éliminées.

7.7 Produits de compléments

Les produits de compléments naturels utilisables dans le cadre de la fabrication de la Saucisse de Montbéliard sont listés dans le paragraphe suivant.

- Obligatoires
 - Sel alimentaire (Na Cl)
 - Poivre, poivre blanc, poivre noir, poivre vert avec un minimum de 0.5 g/kg.
 - Cumin et/ou carvi, carvi blond, carvi noir, moulu ou en grain avec un minimum de 0.3g/kg.

 - Facultatifs
 - Sucres (saccharose, dextrose, glucose, lactose) dans la limite de 8g/kg
 - Salpêtre (Nitrate de potassium E 252)
 - Sel Nitrité (Nitrite de sodium E 250)
 - Ascorbate et érythorbate de sodium
 - Ferments lactiques
 - Ail
 - Echalote
 - Coriandre
 - Muscade ou macis
 - Girofle
 - Moutarde, Graines de Moutarde
 - Romarin
 - Vin rouge
 - Vin blanc
- } + sel
< ou = 3,5 %
- } +poivre, cumin, carvi
< ou = 4,5 %
- } < ou = 8 %

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 23 sur 57

L'ensemble des **produits de compléments à l'exception du vin** ne doit pas excéder **8%**. Le vin incorporé dans la mêlée ne peut excéder **8%** de cette dernière.

De l'eau pour faciliter la répartition des produits de compléments dans la mêlée peut être introduite. Son taux d'incorporation dans la mêlée ne pourra excéder **3%**.

7.8 Méthode de fabrication

7.8.1 Préparation des viandes

La préparation des viandes issues des pièces décrites précédemment consiste en un tri et un choix des morceaux afin d'obtenir un mélange de maigre et de gras dur de porc.

Ces viandes sont alors mises à saler (ajout du sel et des Produits de complément) et hachées. Le sel et les produits de compléments sont ajoutés avant ou après hachage. Le **hachage** est d'une dimension **minimum de 6 mm et maximum de 12 mm**. L'ensemble est malaxé simultanément.

7.8.2 Embossage ou poussage

Cette préparation est exclusivement embossée dans l'intestin grêle du porc : le **menu**. Ce **boyau naturel** est **non coloré** et de diamètre minimum **25 mm** avant embossage.

7.8.3 Fermeture

La saucisse est fermée aux deux extrémités en la pinçant et en la tournant. Les saucisses formées en chapelets sont pendues aux perches.

7.8.4 Ressuyage

Le fumage est précédé d'une **étape facultative** de ressuyage. Cette étape, vise à éliminer l'eau en excès restant dans la mêlée de viande et dans le boyau à l'issue de l'étape d'embossage.

Pour éliminer l'eau, la Saucisse de Montbéliard est pendue et mis au repos (à l'air libre; en chambre froide ou en étuve).

L'achèvement du ressuyage se caractérise par une Saucisse sèche au toucher.

Dans tout les cas, la température est comprise entre 0°C et 50°C.

La durée de cette période de repos est ajustée selon les conditions atmosphériques par le fabricant et peut être inexistante si l'humidité de la Saucisse est déjà suffisamment faible et si le fumage permet d'obtenir une perte d'eau suffisante pour acquérir les caractéristiques de la Saucisse de Montbéliard.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 24 sur 57

7.8.5 Fumage

Après l'étape facultative de ressuyage, cette Saucisse est fumée lentement :

Historiquement, le fumage est réalisé dans un « Thué » (ou « Tuyé » ou « Tué »). Le « Thué » est un type local de fumoir, constitué d'une pièce aérée de vaste volume, et d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation continue de la fumée sur le toit par des vantaux. Dans le thué, le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits.

7.8.5.1 Type de fumoir autorisé pour la production

Le fumage retenu pour la Saucisse de Montbéliard est un fumage qui peut donc se réaliser dans 3 types de fumoir :

- ✓ Un **thué** défini comme précédemment. Dans ce cas la première perche de Saucisse ne doit pas être pendue à moins d'1m50 du foyer.
- ✓ Un **fumoir traditionnel**, défini comme un local fermé, éventuellement muni d'ouvertures, permettant d'assurer son bon fonctionnement. Le foyer se situe dans la même enceinte que le produit et à la verticale de celui-ci. L'évacuation de la fumée est continue et afin de pallier au manque de ventilation naturelle existant pendant certaines périodes de l'année et d'assurer la régularité du fumage, la ventilation mécanique de l'air est autorisée dans le fumoir traditionnel.
- ✓ Un **fumoir conventionnel**, défini comme une enceinte fermée pour laquelle le foyer n'est pas présent dans la même enceinte que les produits à fumer, seule la fumée est présente dans l'enceinte de fumage.

7.8.5.2 Durée de fumage

Les règles en matière de durée de fumage sont différentes selon que le fumage s'effectue avec un **fumoir traditionnel**, un **thué**, un **fumoir conventionnel** ou une **combinaison** de différents types de fumoirs.

Le **fumage** est ici défini comme la durée pendant laquelle les Saucisses sont **exposées à la fumée**.

Dans le cas d'un fumage **exclusivement** dans un **thué** ou un **fumoir traditionnel**, les durées de fumage sont différentes, selon l'existence ou non d'un ressuyage préalable au fumage :

- ✓ dans le cas où un **ressuyage** (à l'extérieur du thué/fumoir ou dans le thué/fumoir non allumé) est effectué avant le **fumage**, ce dernier s'effectue **au minimum sur 12 heures**.
- ✓ S'il n'y a **pas de ressuyage préalable**, le **fumage** (en fumoir ou thué) est **au minimum de 24 heures**. Dans ce cas, les actions de ressuyage et de fixation de la fumée par le produit sont concomitantes lors du passage dans le thué ou le fumoir.

Dans tous les cas et **dans un fumoir traditionnel** ou **dans un thué**, la durée de fumage ne pourra excéder 5 jours.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 25 sur 57

Dans le cas d'un fumage **exclusivement** en **fumoir conventionnel**, l'ensemble des opérations de **ressuyage** (y compris à l'extérieur du fumoir) et de **fumage** s'effectuent **au minimum en 6 heures et au maximum 36 heures**.

Dans le cas d'un fumage combinant **fumoir conventionnel puis fumoir traditionnel ou thué** :

- celui-ci peut être précédé d'un ressuyage facultatif.
- le cycle **ressuyage-fumage** en fumoir conventionnel est **au minimum de 3 heures**.
- la phase de **fumage** en thué ou fumoir traditionnel est **au minimum de 6 heures**.
- les **phases** fumage en fumoir traditionnel ou thué et ressuyage-fumage en fumoir conventionnel peuvent être **inversées**.

7.8.5.3 Type de fumée

Le fumage s'effectue à partir d'une **fumée naturelle**, obtenue exclusivement à partir de **sciure et bois de résineux**, non traité. La fumée naturelle est obtenue par la combustion naturelle (avec circulation d'air de haut en bas) ou par frottement de bois ou de sciure

7.8.5.4 Objectif du fumage

Le fumage doit permettre **l'obtention des caractéristiques de la Saucisse de Montbéliard** décrites au point 4.4 du présent cahier des charges et notamment **les plus essentielles, son goût de fumé et sa couleur légèrement ambrée**. L'arrêt du fumage est déclenché par l'obtention des caractéristiques de couleur, d'odeur et d'humidité du produit de la Saucisse de Montbéliard et évaluées par le fabricant.

7.8.6 Saucisse de Montbéliard congelée

La Saucisse de Montbéliard destinée à la vente **au consommateur congelée ou surgelée** doit avoir subi une baisse de température à cœur jusqu'à -18°C , dans un appareil de surgélation ou de congélation à une température inférieure ou égale -30°C . Elle est conservée après congélation ou surgélation dans une chambre de congélation à -18°C . La durée maximum de séjour dans l'appareil de surgélation ou congélation, afin d'obtenir à cœur une température de -18°C est de 6 heures.

7.8.7 Saucisse de Montbéliard cuites

La Saucisse de Montbéliard destinée à la **vente en cuit** doivent avoir subi une cuisson à la vapeur ou en marmite (90°C maximum) jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 68°C . Dans le cas d'une cuisson en marmite, celle-ci s'effectue selon les cas dans une marmite ouverte ou fermée.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 26 sur 57

8 Lien avec l'origine géographique

8.1 Les spécificités de l'aire géographique

8.1.1 Une présence forestière importante

Occupant 44% du territoire de la région Franche-Comté, la forêt marque les paysages et la vie des habitants. Cette forêt est caractérisée par **la présence importante d'essences de résineux**, notamment sur la zone de montagne, et le sapin y tient une place particulière. Ainsi, dans les villages du Haut-Doubs et du Jura, on élit le "sapin président", choisi sur des critères de beauté, hauteur et circonférence, et une fête est organisée à sa mort pour l'abattre et élire son successeur.

Voir annexe 1

8.1.2 Les facteurs ayant conduit au développement de la filière

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin, dont l'orientation dominante est la production laitière et la surface toujours en herbe représente près de la moitié de la superficie agricole utilisée. **La Franche-Comté dispose de filière fromagère très développée sous appellation d'origine contrôlée (notamment AOC Mont d'Or, Comté, Morbier, Gruyère et Bleu de Gex). Une multitude de « fruitières » (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire.**

L'activité de ces fruitières produit du lactosérum (petit-lait), **matière première de choix pour l'alimentation animale : pauvre en matières grasses et en acides gras insaturés, il dispose par contre d'une certaine richesse en lysine et thréonine, acides aminés essentiels notamment pour l'espèce porcine.** Ainsi, c'est grâce au développement des fromageries, dont la petite taille renforce l'utilisation sur place du lactosérum sans transport ni refroidissement, qu'a pu se développer, sur le territoire franc-comtois, l'élevage de porcs nourris au lactosérum.

Le lien entre la production fromagère et la production porcine est ainsi direct et traditionnel, et contrairement à la quasi-totalité des autres régions, cette tradition s'est perpétuée.

A partir du 20^{ème} siècle, la production porcine de la Franche-Comté s'est développée, **du fait de l'augmentation des quantités de lait et donc de petit-lait**, et spécialisée. Le nombre des élevages familiaux diminuent en même temps que leur taille augmente au point que la production régionale a plus que doublée entre 1946 et 1994. Les porcs produits, jusqu'alors destinés uniquement à une consommation familiale, ont pu **alimenter** le marché, d'abord des bouchers et charcutiers locaux, avant de concerner **le marché régional.**

La production de porcs dans cette zone a **favorisé le développement** d'une activité de transformation artisanale et industrielle du porc en mettant à disposition de ces opérateurs **une matière première** qui n'était pas drainée vers des marchés nationaux ou internationaux.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 27 sur 57

8.1.3 *Un réseau dense de fabricants et d'opérateurs intimement lié à la Franche-comté*

Comme nous l'avons vu précédemment, du fait d'une **production locale de porc réduite** au regard de la production des grands bassins de production européens, celle-ci s'est principalement **orientée vers des débouchés locaux**.

Ceci explique notamment la persistance d'un réseau relativement dense d'abattoirs (10 encore en activité actuellement) et de découpeurs (plus d'une dizaine également) de dimension moyenne à petite dans l'aire géographique, qui fournissent un tissu de **transformateurs locaux** dont le nombre (plus d'une trentaine) encore élevé illustre bien **le dynamisme**.

8.1.4 *Les conditions géographiques et climatiques ont permis le développement de pratiques de fumage spécifiques*

D'une manière générale, **les produits fumés** appartiennent à la tradition des produits de l'Est de la France et de l'Europe. Le fumage répondait historiquement à un objectif **de séchage et de conservation** des produits, et ce d'autant plus dans les zones de montagne, plus froides, où la pratique du fumage pouvait être **associée à la nécessité du chauffage des habitations**. C'est ainsi qu'est apparu en Franche-Comté le concept de « thué », centre de chauffage de la ferme et chambre à fumée utilisée pour l'entreposage des charcuteries pour les sécher et les fumer, et assurer ainsi leur conservation

Voir annexes 6,7 et 8

A l'origine, le thué est une pièce centrale d'habitation de la ferme comtoise, aérée, avec évacuation continue de la fumée par le toit sans propulsion directe de celle-ci sur les produits. La fumée est produite par le poêle à bois qui est également un instrument de chauffage, situé dans une pièce attenante qui porte également le nom de poêle. Le thué est une pièce à vivre, entourée d'autres pièces telles que chambres et grange.

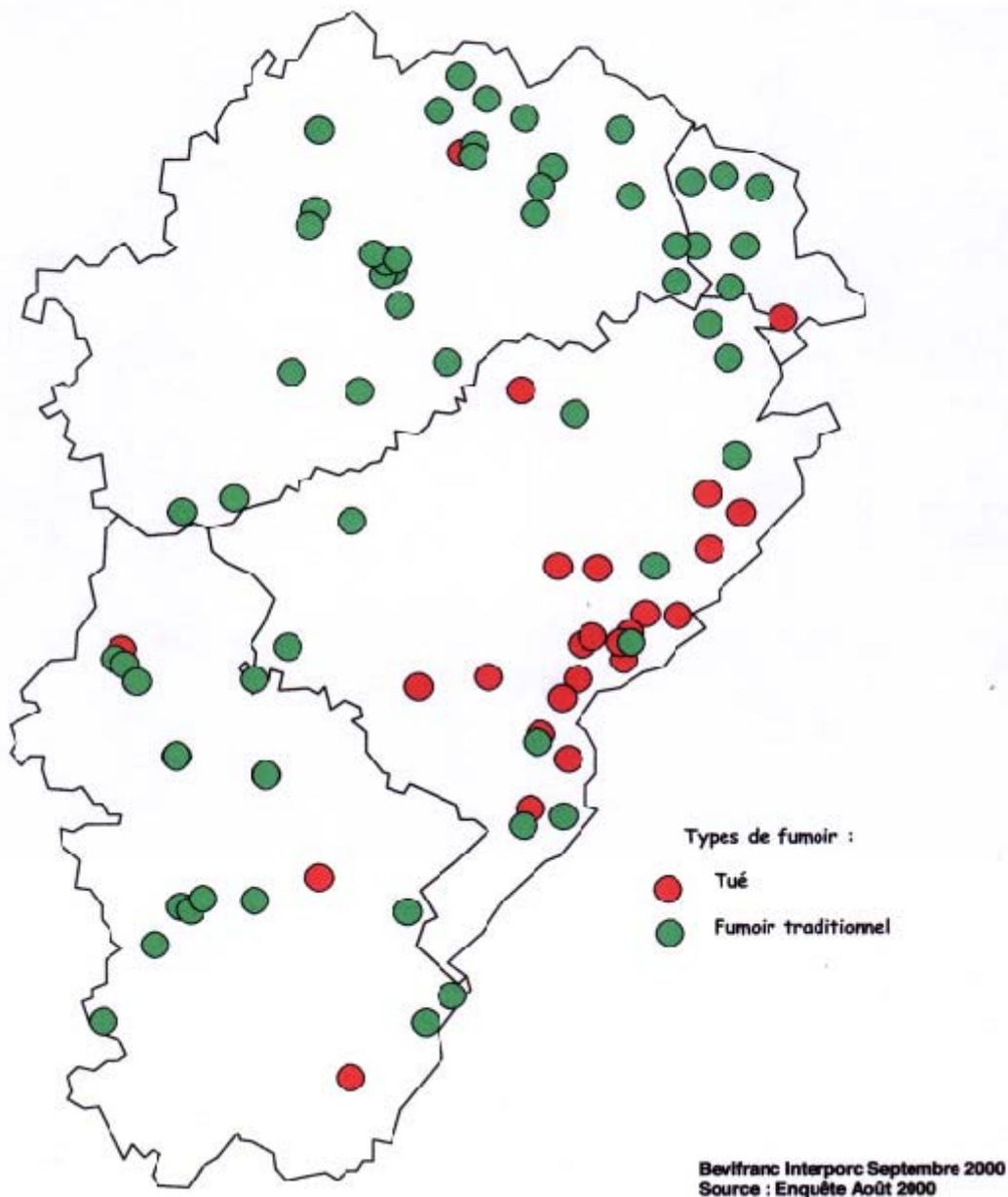
Aujourd'hui les thués, outre ceux toujours en activité dans les anciennes fermes, font partie intégrante des ateliers de salaisonnerie. Ce ne sont pas des pièces habitables, la fumée étant produite par combustion de sciure de résineux au sol ou à l'étage inférieur. Les produits sont toujours fumés de façon naturelle, sans propulsion de fumée ou ventilation mécanique.

Cette pratique qui s'est développée initialement dans le Haut-Doubs est à **l'origine d'un savoir-faire de fumage qui a ensuite essaimé sur l'ensemble de la Franche-Comté**, avec l'apparition de dispositifs de fumage reprenant les principes du thué.

C'est ainsi sur la base de la carte de **la localisation** des thués et fumeurs traditionnels pratiquant ce **type de fumage maîtrisé** qu'a été **définie l'aire géographique** retenue pour l'IGP Saucisse de Montbéliard.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 28 sur 57

Localisation des tués et des fumoirs traditionnels



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 29 sur 57

8.2 Les spécificités de la Saucisse de Montbéliard

8.2.1 Une sélection de la matière première qui concoure aux spécificités du produit

L'alimentation du porc **au lactosérum et** limitée en acide linoléique (1,7% de la ration), permet de sélectionner **des gras de porcs peu insaturés**. Cette caractéristique permet d'obtenir **un grain de gras bien dissocié** dans la mêlée et **d'une belle couleur blanche**. Il résistera également mieux à la chaleur soit lors du fumage soit lors de la cuisson de la saucisse de Montbéliard et **évitera des phénomènes de coulure des gras**.

La limitation de présence de gras insaturés, plus collants crée **des conditions favorables à la fixation de la fumée par le produit**. En présence de gras destructurés, les arômes de fumée se fixent en périphérie du boyau et forment un film imperméable s'opposant à la pénétration en profondeur de la fumée.

L'alimentation au lactosérum combiné aux critères génétiques retenue permet l'obtention d'une viande uniformément rosée. Associée aux gras fermes et blancs, cela contribue à conserver la bonne visibilité du grain particulier de la saucisse de Montbéliard.

8.2.2 Des caractéristiques particulières.

8.2.2.1 L'aspect : couleur légèrement ambrée, calibre et courbure.

Le **calibre** est une des caractéristiques particulières de la saucisse de Montbéliard et est liée à l'utilisation de l'intestin grêle du porc : **le menu. Un diamètre minimum de 25 mm est ainsi retenu dans le cahier des charges**.

L'aspect **légèrement courbe** est du à l'utilisation du menu de porc.

La **teinte, légèrement ambrée**, est directement liée à son **fumage**, sa variabilité ne dépendant que de l'intensité du fumage.

8.2.2.2 Le hachage grossier

A l'origine, les viandes sont coupées à l'aide d'un « boitchu », nom patois de ce hachoir utilisé notamment aux environs de 1830. Cette méthode de préparation détermine le gros calibre du grain de hachage, en gras comme en viande.

De nos jours, les fabricants préparent le produit au hachoir ou cutter, et ont conservé un gros calibre de grain de hachage, reflet de ce travail à la main.

Le cahier des charges retient cette caractéristique particulière de **hachage grossier**, en fixant à **six millimètres le calibre minimum** du grain, gras ou viande.

8.2.2.3 Le fumage au bois de résineux

La saucisse de Montbéliard se distingue par son goût « légèrement » fumé. Pour obtenir cette caractéristique, le cahier des charges retient **un fumage obtenu à partir de bois de résineux** d'une durée minimale de 6h en fumoir conventionnel, 9h minimum en combinant fumoir conventionnel et fumoir traditionnel ou thué et 12 h minimum en fumoir traditionnel ou en thué.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 30 sur 57

La durée de fumage est suffisamment importante pour permettre une imprégnation en profondeur et non superficielle du produit par la fumée tout en évitant un dessèchement du produit préjudiciable à sa qualité.

La maîtrise permanente de la production de la fumée est un paramètre important du fumage. Ce savoir-faire, transmis au sein des entreprises, repose sur une gestion de la combustion lente sans flamme de sciure et de bois de résineux, reflet de la flore locale, en fonction de différents paramètres. Entre chaque lot de saucisse, le fabricant peut relancer la production de fumée en réalimentant le foyer et en relançant la combustion. Le fabricant gère également la température, une température trop élevée dans le fumoir pouvant induire une fermentation de la saucisse de Montbéliard. Ainsi la conduite du feu doit être adaptée en fonction de plusieurs facteurs tels que les masses à fumer, la température et l'hygrométrie ambiantes, l'humidité du combustible.... Cette complexité du « réglage » implique une part de variabilité du degré de fumage et de l'aspect entre différents lots de saucisse, sans que cela n'excède les limites d'une conformité aux caractéristiques de la saucisse de Montbéliard et d'une bonne acceptation commerciale.

Voir annexes 4, 6,7 et 8

8.2.2.4 Le goût légèrement relevé

Le **goût caractéristique** de la saucisse de Montbéliard était dû également au « cumin » (en fait le carvi) que l'on trouvait dans la région.

Aujourd'hui, ce goût relevé reste toujours caractéristique avec la présence de produits de compléments tels que l'ail, l'échalote, la coriandre, le cumin, la muscade, le girofle et la moutarde. Ces ingrédients **pour certains facultatifs** restent dans des proportions évitant la fabrication d'un produit trop aromatique et exotique.

8.2.3 Une réputation avérée

Historiquement la production et la consommation de produits de charcuteries et salaisons fumées dont la Saucisse de Montbéliard sont anciennement attestées en Franche-Comté.

L'origine du produit remonte aux traditions paysannes franc-comtoises. Sa renommée paraît ancienne : certains ethnologues laissent entendre que Séquanes et Eduens, instruits par les Mandubiens (1^{er} siècle avant notre ère) dont la capitale était « Epomanduodurum » (Mandeure près de Montbéliard) connaissaient déjà la saucisse.

Dès le 1^{er} siècle de notre ère, les barges à fond plat des Mandubiens transportaient déjà le bois de sapin et les salaisons jusqu'aux rives de la Méditerranée : l'exportation de la saucisse de Montbéliard était commencée. Au XIV^{ème} siècle, la « Montbéliard » se nomme encore andouille (« andouille » en patois) ou andouillette : les paysans ne choisissent que du maigre et du gras de porc assaisonnés avec beaucoup d'ail et de cumin (plante régionale) qui seront longuement séchés à la cheminée où l'on brûlait du genévrier et des sarments de vigne. La « Montbéliard » se différencie ainsi des autres saucisses par le fait qu'elle ne contient que du porc.

Au XVIII^{ème} siècle, Georges Cuvier, savant français et montbéliardais d'origine, la fait connaître à Paris.

Voir annexe 5

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 31 sur 57

Ce n'est qu'à partir de 1936 que la saucisse va s'exporter sur les foires et les expositions françaises.

Fier de leur produit, les fabricants s'organisent pour le défendre et le promouvoir. En 1977, la confrérie des Compagnons du Boitchu est créée. En 1992 un signe d'identification de la qualité (label régional) est obtenu par une association regroupant des fabricants : l'association des fabricants de véritable saucisse de Montbéliard. Ce signe de qualité permet d'augmenter le tonnage de production.

Aujourd'hui, elle représente, avec la saucisse de Morteau, le premier débouché de la très grande majorité des élevages de porcs et des entreprises d'abattage et découpe.

La saucisse de Montbéliard est **connue du grand public, restaurateurs et consommateurs**, près de 60 % des consommateurs la connaissent (enquête notoriété 2008). Elle est directement identifiée, au côté des différents fromages et vins, comme image symbolique de la cuisine franc-comtoise.

Voir annexe 3,10 et 11

8.3 Un produit qui tire sa spécificité de son ancrage géographique

La Saucisse de Montbéliard se caractérise par un **fumage maîtrisé**. Ce fumage lent nécessite une maîtrise permanente de la production de la fumée est un paramètre important du fumage. **Ce savoir-faire**, qui repose sur une gestion de la combustion lente sans flamme de sciure et de bois en fonction de différents paramètres, est **transmis au sein des entreprises régionales**. C'est **une pratique et un savoir-faire humain** qui s'est développé, en réponse aux contraintes du milieu.

Les résineux sont omniprésents dans la forêt franc-comtoise, notamment en zone Montagneuse. Très logiquement les salaisoniers locaux ont utilisé les types de bois à leur disposition. Cette pratique d'utilisation de résineux comme la pratique de fumage maîtrisé initialement développée dans les zones de montagne, s'est également étendue à l'ensemble de la Franche-Comté. Cette présence particulière des résineux justifie que le fumage de la Saucisse de Montbéliard se soit développé **à partir de bois de résineux exclusivement, à la différence de l'essentiel des autres types de saucisse fumées** que l'on peut rencontrer à l'échelle française ou européenne, qui sont fumées à partir de bois de feuillus. Le **fumage au bois de résineux** est une **spécificité forte** de la Saucisse de Montbéliard lui donnant **sa couleur ambrée et son goût de fumé** qui est **intimement lié à son aire de fabrication**.

Par ailleurs conjointement aux pratiques de fumage, la pratique du hachage grossier, de la fermeture par torsion, de l'embossage dans le menu de porc font partie **des pratiques traditionnelles locales spécifiques** de la région franc-comtoise. La Franche-Comté correspond à **une zone de savoir-faire**.

Au final, cet ancrage territorial et la persistance sur l'aire géographique d'un réseau dense d'opérateurs, de l'élevage à la transformation, inter-dépendants qui interviennent dans l'élaboration du produit apparaissent aujourd'hui comme **des facteurs importants de la réputation du produit**.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 32 sur 57

9 Structure de contrôle

L'organisme certificateur chargé d'effectuer le contrôle du cahier des charges IGP «Saucisse de Montbéliard »

QUALITE France S.A.
60, avenue du Général de Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX
Tél: (33.1) 41 97 00 74
Fax :(33.1) 1 41 97 08 32

10 Etiquetage

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement :

- Dénomination de vente: « Saucisse de Montbéliard »

Si la saucisse de Montbéliard n'est pas exclusivement fumée dans un thué (aucun autre type de fumoir n'est alors utilisé), la communication visuelle ou écrite associée au produit ne pourra faire état de l'utilisation de ce type de fumoir.

Un fumage faisant appel à un thué et à un autre type de fumoir ne permet donc pas de communiquer sur celui-ci.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 33 sur 57

11 Exigences nationales

En application de l'article R 641-12 du Code Rural, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation.

ETAPES	POINTS à Contrôler	METHODE d'Evaluation
Transformation (de la mée au fumage)	Dans l'aire géographique IGP	Visuelle et/ou documentaire
Type d'animaux	Maitrise des gènes majeurs de la qualité technologique de la viande	Documentaire
Conditions d'élevage	Incorporation d'acide linoléique dans la ration limité Engraissement au lactosérum	Documentaire
Caractéristiques des carcasses	Poids chaud minimum des carcasses. Suivi qualité technologique par prise de pH	Documentaire
Hachage	Diamètre du grain	Visuelle et/ou documentaire
Embossage	Type de boyau	Visuelle et/ou documentaire
	Calibre du boyau	Visuelle et/ou documentaire
Fumage	Durée du fumage	Documentaire
	Au bois de résineux	Visuelle et/ou documentaire
	Couleur ambrée	Visuelle

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 34 sur 57

12 ANNEXES

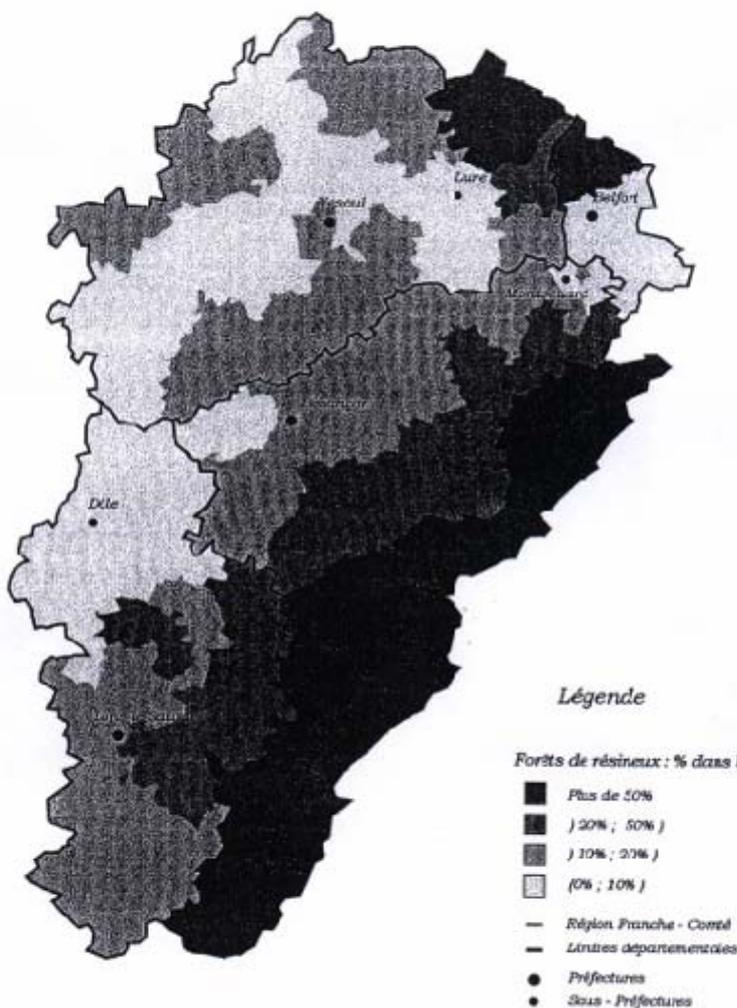
Annexe 1: Répartition Géographique des forêts de résineux en Franche-Comté	P33
Annexe 2: L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : Franche-Comté : Produits du terroir et recettes traditionnelles (Albin Michel, 1993)	P34
Annexe 3: Enquête de Notoriété 2008	P35
Annexe 4 : « Les recettes de la « Climène » : la cuisine authentique du pays de Montbéliard » (Georges BECKER) Editions Librairie RAYOT DEPOUTOT (p43-44)), 1979.	P37
Annexe 5 : Historique et Renommée	P39
Annexe 6: Le « Tué » ou la cheminée de Montagne ; P.DEFFONTAINES, Barbizier, l'almanach populaire	P42
Annexe 7:« La maison du Montagnon », J .GARNERET, Folklore Comtois 1930, Maison Richard BOLE, Les SEIGNES de GILLEY, Doubs	P43
Annexe 8: « La ferme Comtoise au 18^{ième} siècle », Franche-Comté et Monts Jura N°88, novembre 1926	P45
Annexe 9: Recettes à base de Saucisse de Montbéliard	P47
Annexe 10 : Saucisse de Montbéliard, confrérie et réputation	P51
Annexe 11 : Confrérie et recette de cuisine traditionnelle	P54
Annexe 12 : Glossaire	p57

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 35 sur 57

Annexe 1 :

Répartition Géographique des forêts de résineux en Franche-Comté

REPARTITION GEOGRAPHIQUE
DES FORÊTS DE RESINEUX EN FRANCHE - COMTE



Sandrine Scheffer
INRA - URFCOM

Source : Office National des Forêts de Besançon (forêts)

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 36 sur 57

Annexe 2:

L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : Franche-Comté : Produits du terroir et recettes traditionnelles (Albin Michel, 1993)

Extrait

Deux éléments sont essentiels vis-à-vis de la charcuterie régionale :

- la qualité du « cochon »,
- le fumage de la viande.

La Franche-Comté possède toute une tradition autour du cochon et des cochonnades. Aujourd'hui le nombre de producteurs de porcs a fortement régressé en Franche-Comté et les producteurs de salaisons ont bien du mal à assurer leur approvisionnement en « cochons » régionaux, dont ils vantent cependant toujours la qualité de la viande qui se trouvent dans leurs charcuteries.

Le fumage de la viande est la spécificité la plus marquante des charcuteries de la région. En Franche-Comté, comme partout ailleurs et peut-être plus encore en zone de montagne, la conservation de la viande était une préoccupation ancienne et essentielle.

.....

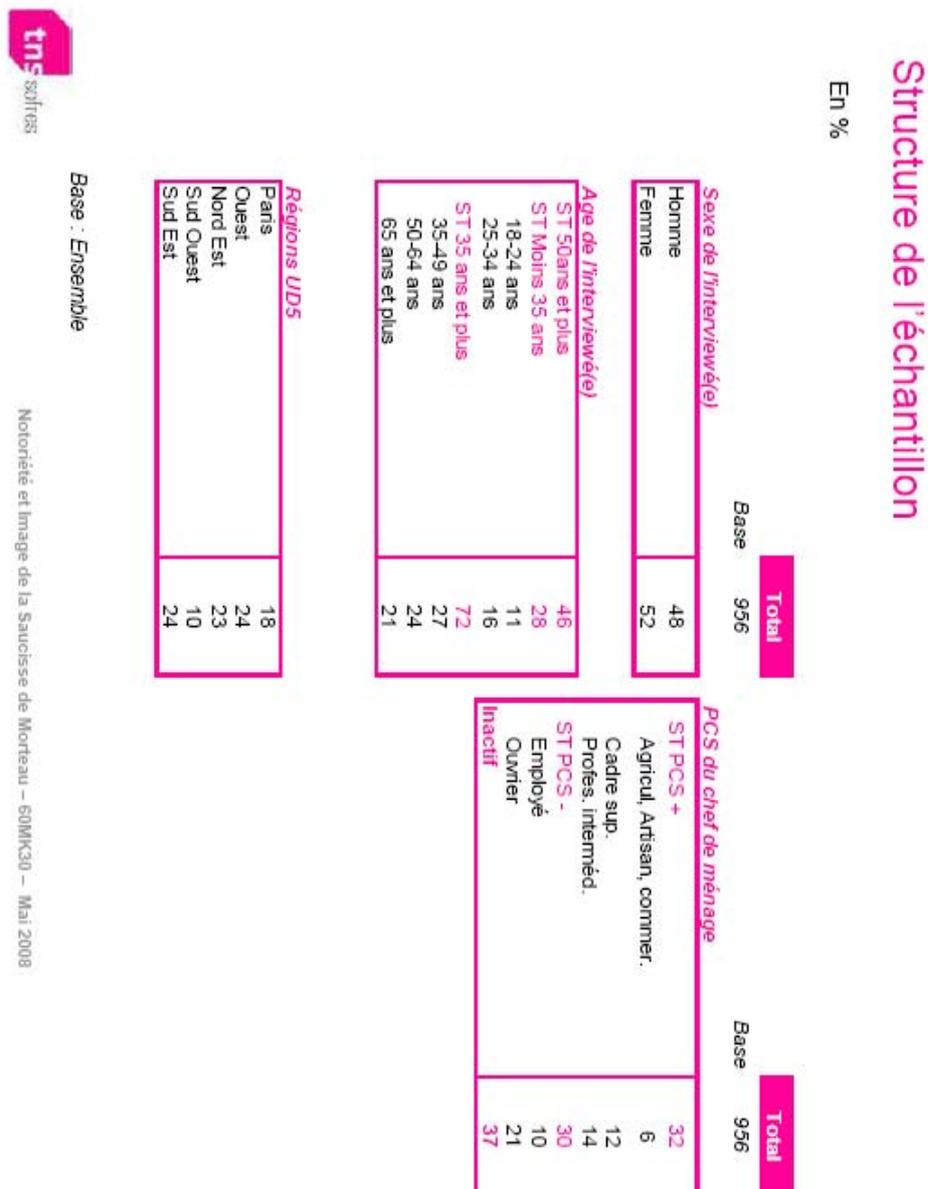
Quoiqu'il en soit, on s'aperçoit aujourd'hui que la tradition montagnarde et la particularité du fumé ont laissé une empreinte remarquable sur les charcuteries régionales, dont une grande partie fait appel à la technique du salé/ séché/fumé, comme cela apparaît dans l'inventaire.

C'est dans le tué (Tuyé), étrange cheminée constituée d'une pièce carrée au centre du bâtiment, surmontée d'une immense hotte pyramidale tout en planches, de 12 à 15 mètres de haut, qu'est née la technique traditionnelle de fumaison. A côté d'autres usages domestiques, il servait de garde-manger où l'on pouvait conserver la viande de plusieurs bêtes, suspendues, par pièces, à des perches. Aujourd'hui, certains utilisent encore le tué pour fumer la viande ou les saucisses, quant aux artisans charcutiers et salaisoniers ils emploient le plus souvent une technologie qui reproduit le plus fidèlement possible les conditions qui règnent dans un tué.

.....

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 37 sur 57

Annexe 3 : enquête de Notoriété 2008



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 38 sur 57

M0 – Parmi les produits de charcuterie suivant, lesquels connaissez-vous ne serait-ce que de nom?



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 39 sur 57

Annexe 4 : « Les recettes de la « Climène » : la cuisine authentique du pays de Montbéliard » (Georges BECKER) Editions Librairie RAYOT DEPOUTOT (p43-44)), 1979.

La Saucisse de Montbéliard

Notre saucisse est le fait de paysans qui, ayant tué leur cochon, se sont trouvés aux prises avec la nécessité de sa conservation pour en échelonner l'usage sur une longue durée. De là mise au point au fil des générations de différents moyens comme le salage, le fumage ou le séchage pour les grosses pièces comme les jambons ou les palettes, et la fabrication de saucisses d'usage plus facile étant donné leurs modestes dimensions.

Chaque province sur ce point a ses traditions propres, et notre Pays a créé la sienne, tout à fait originale, il y a fort longtemps. On sait que Cuvier se faisait envoyer régulièrement à Paris nos saucisses, dont il avait gardé toute sa vie la nostalgie et la saveur.

En cherchant nos renseignements tant auprès des paysans que des charcutiers de notre région, nous avons réussi à trouver une formule qui peut être considérée comme authentique. Pour la commodité, nous imaginerons que le travail concerne 10 kilos de saucisse. Il faudra pour ce faire 7 kilos de viande maigre et entrelardée, et trois kilos de lard ou de bajoue. Fréquemment on diminue la proportion de viande de cochon d'un kilo et demi qu'on remplace par autant de viande maigre de bœuf. Ce n'est pas là une fraude, la viande de bœuf étant beaucoup plus chère, et elle a l'avantage de fournir une chair à saucisse plus légère et de meilleure tenue. Les morceaux du cochon les plus utilisés sont le collet et le bas des jambons, qui seraient souvent de dimension excessive.

Une fois les morceaux préparés, on les hache menu. Dans la tradition ancienne, ce hachis se faisait uniquement au couteau, qui avait l'avantage de ne pas écraser les morceaux de viande comme le fait le hachoir mécanique, mais ce travail fastidieux a été partout abandonné. Le tout étant haché, on le met dans un pétrin réservé à cet usage, et on le brasse avec les assaisonnements nécessaires. Il faut 13 à 15 grammes de sel par kilo, 5 grammes de cumin, de la noix de muscade, une gousse d'ail par kilo, et pour dix kilos un demi-litre de vin blanc sec.

La phase essentielle de l'opération est le pétrissage. Il se fait à la main, pour obtenir un mélange absolument homogène, et demande beaucoup de patience. Généralement, on l'étend sur trois jours, les périodes de repos entre deux brassages assurant une meilleure cohésion de l'ensemble. On sait que la pâte est à point quand elle se décolle complètement des mains qui la travaillent.

Il reste alors à en remplir les boyaux préparés à cet effet, et qu'on achète tout prêts chez le boucher. Au fur et à mesure que les boyaux se remplissent au moyen de la seringue (dite « spritze ») faite pour cet usage, on les tord de place en place pour avoir des saucisses de la longueur qu'on désire. On les suspend alors dans une cheminée à deux ou trois mètres au-dessus du foyer, qu'on alimente avec de la sciure de sapin ou en tout cas de bois blanc. Les professionnels mettent en vente la saucisse au bout de deux ou trois jours de fumage. Mais les paysans qui doivent la conserver longtemps la fument huit

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 40 sur 57

jours, puis la laissent encore sécher pendant une quinzaine dans un endroit bien aéré. Si on la laisse sécher très longtemps, elle devient très dure et se consomme crue comme le saucisson. Ou bien, une fois à point, pour éviter ce dessèchement excessif, on le mettait dans une caisse pleine de cendre, ou encore dans un pot rempli d'huile. Mais aujourd'hui l'usage des congélateurs a fait disparaître ces vieux procédés.

Bien entendu la formule ci-dessus peut être sujette à variations, mais de très faible étendue, et elle est au fond si simple et facile qu'on se demande pourquoi les charcutiers de Paris ou d'ailleurs vendent sous le nom de « Montbéliards » des saucisses qui n'ont rien de commun avec leur modèle prétendu.

On ne manquait pas, lors du sacrifice du cochon, de faire de la saucisse de tripes avec l'estomac de l'animal et certaines parties de l'intestin. Le procédé était le même, mais cette saucisse comportait très peu de graisse et devait être séchée plus que l'autre.

Ajoutons enfin qu'il n'y a pas en patois de mot correspondant au français saucisse, et que la saucisse s'appelait de « l'andoueuille ». Etymologiquement, andouille serait plus correct que saucisse, signifiant, issu du latin « inductile » ce qu'on introduit dans quelque chose, tandis que saucisse issu de salsicia signifie simplement salaison. Mais en français saucisse a prévalu, andouille ayant restreint son sens à la saucisse de tripes ou de fraise de veau, dont l'andouille de Vire est le modèle classique.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 41 sur 57

Annexe 5 : Historique et Renommée

La renommée de la Saucisse de Montbéliard paraît ancienne.

Selon un chroniqueur du XVIIIème siècle, « les trois mamelles de Montbéliard sont le tabac de contrebande, la pomme de terre du Comté Frédéric et la Saucisse fumée ou andouille de Belchamp ».

Certains ethnologues laissent entendre que Séquanais et Eduens instruits par les Mandubiens dont la capitale était « Epomanduodurum » (Mandeure près de Montbéliard) connaissent déjà la saucisse.

César a vanté les terres fertiles, la qualité de la viande de porc et les charcuteries de la région en 58 avant JC.

En 96 de notre ère, Nerva, prédécesseur de Trajan y festoya et y mangea des sortes d'andouilles fumées qui étaient les grandes sœurs de la « Montbéliard » d'aujourd'hui.

Dès cette époque, les barges à fond plat des Mandubiens transportaient déjà le bois de sapin et les salaisons jusqu'aux rives de la Méditerranée. L'exportation de la Montbéliard était commencée.

Au XIVème siècle, la « Montbéliard » se nomme encore andouille ou andouillette. Mais elle se différencie déjà de celles qui sont fabriquées dans les autres régions par le fait qu'au lieu « d'emboîser » dans le boyau de porc des morceaux de tripe, de la couenne de bœuf, du lapin, de la perdrix, les paysans ne choisissent que du maigre et du gras de porc assaisonnés avec beaucoup d'ail et de cumin (plante régionale) et longuement séché à la cheminée (particularité des fermes de la région) où l'on brûlait du genièvre et des sarments de vigne.

Les andouilles étaient vendues aux deux foires annuelles de Montbéliard : le lendemain de la Pentecôte et à la Saint Martin en Novembre.

Dans les dépenses enregistrées pour les préparatifs d'un repas de chasse offert en 1661 par le Prince de Montbéliard, Frédéric-Eugène, on relève ainsi « 25 livres de porc frais, pour faire les saucisses et les boudins blancs et noirs ».

Deux éléments non négligeables ont contribué à anoblir la « Montbéliard » au point de vue gastronomique.

D'abord, l'abondance dans les forêts et lieux communaux de hêtres et de chênes. Les porcs par centaines, allaient à la « glandée » et leur pacage devenu presque rituel fût réglementé par plusieurs arrêtés dont celui du 28 pluviôse an VIII (1800). Cette nourriture en glands et faines donnait aux porcs une chair particulièrement succulente.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 42 sur 57

Au XVIème siècle, le botaniste Jean BOUHIN introduit la pomme de terre sur le ban de Montbéliard. Les paysans mémonites se lancent dans sa culture et elle devient l'accompagnement idéal de la saucisse.

Au XVIIIème siècle, ce plat populaire, franc de fumet et de port, un rien rabelaisien est très apprécié. C'est ainsi que Clémence Boigeol, épouse du médecin Jean Jacques Parrot écrivait en juin 1804 à son fils Georges, recteur de l'université de Borpath en Estonie sur les bords de la Baltique :

« Mon cher fils,

Comme je m'en rappelle du temps que vous étiez chez nous, vous aimiez la saucisse et comme on n'en fait nulle part ailleurs d'aussi bonne qu'ici, je voulais vous envoyer quelques livres. Mais le cousin Creys m'a dit qu'à cette époque il n'était pas raisonnable de faire cet envoi et qu'il valait mieux attendre, vu la grande distance, le mois d'octobre ».

Du livre de Julien Mauveaux, « le Fonds Beurrier », paru en 1919 aux archives de Montbéliard, nous détachons le passage suivant qui montre que Georges Cuvier, le grand savant qui est à Paris où il professe à l'école du Panthéon dès 1797, avait comme tout bon montbéliardais un faible pour les produits gastronomiques de sa ville natale ... Le 20 ventose (11 mars 1800) l'écrivain Jean Jacques MOREL qui loge Georges Cuvier écrit à sa femme Madame Certier qui demeure près du château de Montbéliard pour lui demander de lui envoyer un de leurs plus beaux jambons « bien cuit et refroidi dans son eau. Tu ajouteras à ce jambon, pour lui tenir compagnie et de peur qu'il ne s'ennuie en route, deux ou trois livres de saucisses fraîches que tu prendras chez le cousin Creys. Tu les enverras sans qu'elles soient cuites. Toutes ces denrées sont pour mes soupers à dix heures du soir avec le grand Cuvier

Dans la lettre suivant en ventôse, mais fort détériorée par la dent des rats, Jean Jacques Morel accuse réception du colis qui lui est bien parvenu. Les excellents saucisses de Montbéliard, mangées en tête à tête avec Cuvier, n'empêchent pas de regretter les tourelles du château dont ils ont la nostalgie.

Extrait des Mémoires de la Société d'émulation de Montbéliard 1891 par CI DUVERNOY – Titre « Montbéliard au dix huitième siècle » - Chapitre VIII

« A l'approche de Noël, dans la plupart des ménages on faisaient venir de la ferme ou l'on achetait au marché un porc engraisé dont la chair transformée en saucisse, en lard, en jambons soigneusement fumées au genièvre devenait pour l'hiver une ressource précieuse. Pendant la semaine entière, on se régalaient des abattis, on invitait au festin les cousins et les cousines qui avaient hardé à la confection des boudins et des andouilles et l'on arrosait le tout d'un petit vin blanc de Bart ou de fleur d'épine qui rendait tout le monde joyeux ».

En 1907 Léon SAHLER dans « Montbéliard à Table » écrivait « Aussi le franc comtois adore la viande de porc » ... « Chez nous dans chaque ménage, généralement à l'entrée de l'hiver, on sacrifiait un de ces animaux » ... « la renommée des andouilles ayant, depuis longtemps franchi les limites de notre étroit territoire, nous n'en parlerons pas spécialement. »

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 43 sur 57

Le journal du Pays de Montbéliard du 27 juin 1936 relate que « parmi les stands sensationnels de la prochaine foire exposition au Neuf-Moulin, du 3 au 15 juillet 1936, figureront les charcutiers réunis de Montbéliard avec leur fameuse, réputée et inimitable saucisse.

Le goût caractéristique de la Montbéliard était dû également au « cumin » (en fait le carvi) que l'on trouvait dans la région. Au début de ce siècle, Beauquier célèbre les « andouilles au cumin » de Levier, Maïche et Saint Hippolyte et, dans l'entre-deux-guerres. Pardonnet fixe une recette qui n'a guère varié depuis, en décrivant les « fameuses andouilles assaisonnées à la paysanne et longuement séchées à la cheminée, où l'on brûlait du genièvre et des sarments de vigne ».

En 1977, la Confrérie des compagnons du Boitchu (hachoir servant à découper la viande) est créée pour défendre et faire connaître la saucisse de Montbéliard.

En 1979, Georges BECKER dans un essai historique et sociologique intitulé la Cuisine Authentique du Pays de Montbéliard relate que « Chaque province a inventé une façon particulière d'accommoder les pommes de terre. La notre n'y a pas failli et il est à peu près certain que le Paipet fier est la seule recette originale et qui vaille la peine d'être connue de notre cuisine. C'est un ragoût de pommes de terre agrémenté de saucisses et d'œufs durs, relevé d'ail, de thym, de laurier, de girofle et d'une pointe de vinaigre ».

En enfin, en 1992 plus de vingt fabricants franc-comtois fondent une association et oeuvrent à la mise en place d'un label sur ce produit.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 44 sur 57

Annexe 6 : Le « Tué » ou la cheminée de Montagne ; P.DEFFONTAINES, Barbizier, l'almanach populaire Comtois, 1954

Extrait

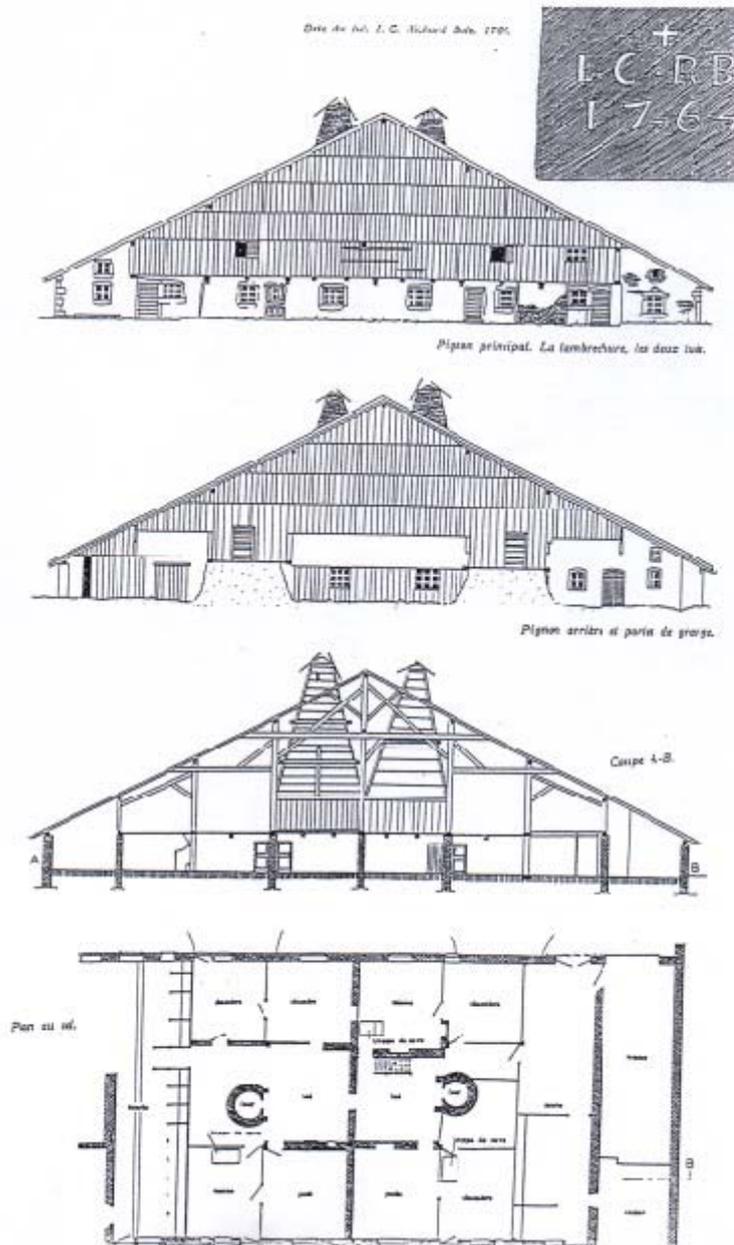
La maison possède une érange cheminée, le tué, pièce carrée au centre du bâtiment, immense hotte pyramidale tout en planches de 12 à 15 m de haut et débouchant sur le toit par un large orifice muni de deux vantaux. Elle ne sert pas uniquement au chauffage ; jadis, avant le régime des fruitières coopératives, c'était là que l'on faisait les fromages, mais son principale usage est le fumage des viandes, surtout la viande de bœuf cuite sur la braise, d'où son nom de brésy. Les quartiers de viande sont posés dans le haut du tué, sur des perches : on les fume par une flambée de genévriers et de branchages des sapins et on les maintient ensuite dans une atmosphère fumeuse. La fumée est ainsi une matière précieuse qu'on concentre et conserve. Le tué joue le rôle d'une vaste chambre à fumée où on peut conserver la valeur de plusieurs bœufs sans parler des jambons, lards, saucisses. Une véritable boucherie est suspendue ainsi dans la cheminée. Le brésy est une des base de l'alimentation du montagnard jurassien. Les bons tués sont très réputés et on y vient des fermes voisines porter les viandes à conserver ; parfois les bouchers louent des emplacements dans les meilleures cheminées et y déposent leur viande.

.....

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 45 sur 57

Annexe 7 :

**« La maison du Montagnon », J. GARNERET, Folklore Comtois 1930
Maison Richard BOLE, Les SEIGNES de GILLEY, Doubs**



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 47 sur 57

Annexe 8 :

« La ferme Comtoise au 18^{ième} siècle », Franche-Comté et Monts Jura N°88, novembre 1926

1°/ LA VIEILLE DEMEURE DU HAUT DOUBS (Louis MARTIN)

La maison Burgonde est celle qu'on construisait partout au milieu du 17^{ème} siècle..... Nous devons signaler encore la lourde cheminée de bois ou "Thué" qui s'harmonise si bien avec le toit de bardage... Nous trouvons d'abord un corridor long et obscur appelé "nouva" et qui conduit à une salle centrale, la plus frappante de l'habitation. C'est le "vieil au feu" des Bouris, "l'afü" des Meuthia, le "c'tcha" des Mortuaisiens, en bon français la cuisine. Cette pièce, pavée de grandes pierres plates et de plan carré n'a que 5 mètres de côté environ. Elle forme la base d'un vaste tronc de pyramide quadrangulaire qui, fait de planches assemblées, n'est pas autre chose que notre fameuse cheminée. C'est par l'orifice supérieur de cette cheminée que la fumée de la cuisine s'échappera. C'est par le même orifice que cette dernière sera éclairée..... **La cheminée aura encore un autre rôle : elle servira de fumoir. Pour cela on y a placé de grandes perches qui s'entrecroisent et auxquelles on accroche jambons, lard, saucisses, et brési.....** Constatons que nombreuses sont les portes qui ouvrent sur la cuisine. : porte du corridor, porte du poêle, puis portes de l'écurie et de la grange. L'existence de tant d'ouvertures joue ici un rôle des plus heureux. Elles permettent l'arrivée abondante de l'air qui est nécessaire à **la dessiccation des viandes pendues dans la cheminée.....** Passons à l'écurie, qui en dépit de son nom, abrite la plupart des animaux de la ferme.

2°/ LA MAISON RUSTIQUE DANS LA MI-MONTAGNE (Emile FOURQUET)

.... C'est d'abord la cuisine, l'outeau, principale pièce Sous le manteau de la vaste cheminée dont la longue gaine monte tout droit et permet souvent d'apercevoir le ciel Un poêle en fonte à quatre trous sur lequel outre les mets pour la famille, **on faisait cuire des pommes de terre et des betteraves pour le bétail....** Au plancher pendant à des perches supportées par des crochets des **quartiers de lard retirés du saloir et des saucisses et des andouilles....** Quant à l'**habillé de soie il habite le tech à porcs**, la souhe minuscule construction édifiée à proximité de la maison à laquelle elle est même fréquemment adossée.

2°/ LA MAISON DU PERE CHATELAT, VIGNERON D'ARBOIS (E. TEMPLEUX)

.... Irrégulière la pièce (l'outot) avait des murs quelque peu bossus, mais proprement badigeonnés de fauve clair. Au plafond, les poutres de chêne, érasant le plâtre, sont encore munies de ces gros crochets où l'on passait des bois afin d'y suspendre les landes de maïs, **le lard et les jambons du cochon** que chaque année, en novembre ou décembre, les vigneronns avaient coutume de tuer.

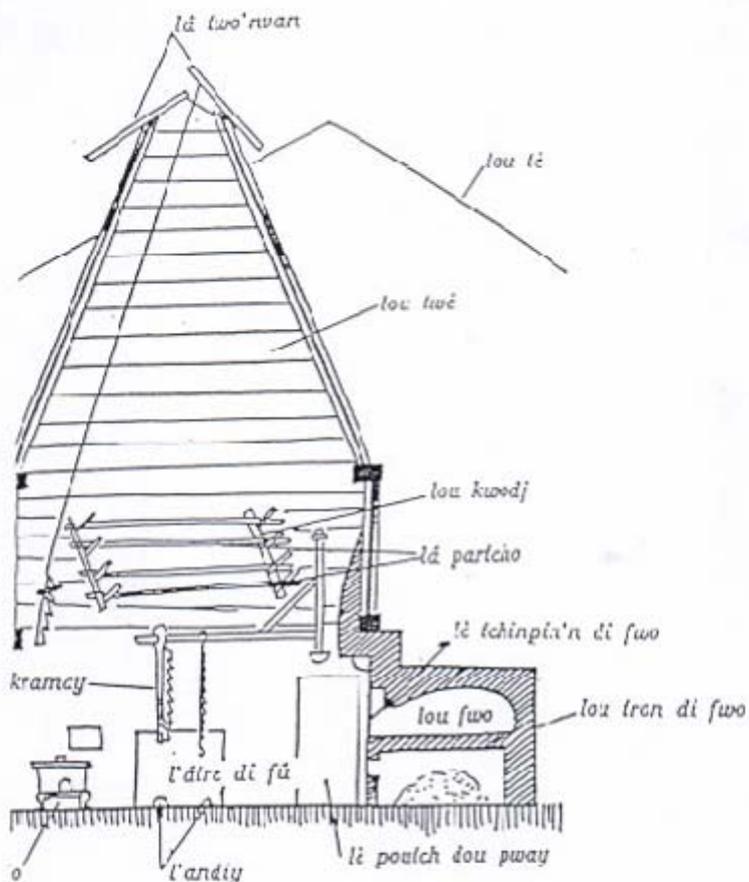
2°/ POEME DE Louis DUPLAN "LA CUISINE"

.... Sous l'ample cheminée, en riant chapelets
Pendent les jambonneaux et les jésus replets
Un succulent festin d'andouillettes reîntries

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 48 sur 57

Donne la vision de larges goinfreries....

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 49 sur 57



— Coupe schématique du tué et vocabulaire.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 50 sur 57

Annexe 9 :

Recettes à base de Saucisse de Montbéliard

Brochettes des fumés du Tuyé proposé par Bévifranc-Interporc en 2003

Pour 4 personnes :

- 1 saucisse de Morteau – 2 saucisses de Montbéliard
- 1 tranche épaisse de jambon cru fumé du Haut Doubs ou de Luxeuil (d'environ 1,5 cm d'épaisseur)
- 1 tranche de lard fumé du Haut Doubs (1,5 cm environ)
- 8 mini tomates – 8 oignons grelots au vinaigre
- griottines aigres de Fourgerolles
- 1 œuf – chapelure
- sel, poivre, huile d'olive – pics à brochettes.

Préparation

- ✓ Pocher les saucisses de Morteau et Montbéliard, le jambon et le lard. Les refroidir
- ✓ Faire des cubes d'environ 1,5 cm de côté,
- ✓ Confectionner une Anglaise (battre l'œuf, 2 cuillères à soupe d'eau, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, sel et poivre)
- ✓ Fariner les cubes, les plonger dans l'Anglaise, et les passer dans la chapelure
- ✓ Positionner les cubes sur les brochettes, en alternant avec les mini tomates, les grelots, les griottines ...
- ✓ Passer les brochettes au four ou sur le grill en les retournant régulièrement jusqu'à obtenir une jolie couleur dorée.

Servir accompagné de riz à la tomate.

Vin conseillé : Côtes du Jura Tradition.

Cassolette de Choucroute et saucisse de Montbéliard (publiée dans la France agricole 3274 du 27 février 2009)

Pour 4 personnes :

- 2 saucisses de Montbéliard
- 800g de choucroute
- 100g de pommes de terre à chair ferme
- 150 g de champignons de Paris
- 1 carotte
- 60g de beurre
- 20g de sucre
- Clous de girofle, thym, laurier
- Sel, poivre
- 10cl de vin blanc, 10 cl d'eau

1. Dans une cocotte, faites blondir à feu doux, le beurre et faites colorer les oignons avec le sucre durant 5 minutes.
2. Pendant ce temps, plongez les pommes de terre et la carotte dans de l'eau bouillante salée et faites cuire « al dente ».
3. Ajoutez dans la cocotte la choucroute cuite, les champignons coupés en deux, les pommes de terre en deux, la carotte en dés, les saucisses, le thym, le laurier, le sel, le poivre et quelques clous de girofle. Arrosez de vin blanc et d'eau. Fermez la cocotte avec son couvercle. Enfourez 20 minutes dans un four chaud (th 6-180°C).

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté

50

Secrétariat : INTERPORC Franche-Comté

Chambre Régionale d'Agriculture

Valparc Espace Valentin Est

25048 Besançon Cedex

T : +33 (0)3.81.54.71.70

F : +33 (0)3.81.54.71.54

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 51 sur 57

Annexe 10 : Saucisse de Montbéliard, confrérie et réputation

Est Républicain – 13 mars 2009

Nouveau chapitre pour la saucisse

Les compagnons du Boitchu procéderont à plusieurs intronisations dimanche à Mandeure. Quarante autres confréries sont conviées à cette journée.

Montbéliard :

C'est toujours un moment très attendu en terre montbéliardaise. Un moment festif et chaleureux. A l'image des compagnons du Boitchu qui, depuis 32 ans, défendent la saucisse de Montbéliard. Dimanche, à Mandeure, se tiendra donc le 103^e chapitre qui lui est consacré. Si le temps le permet, c'est au théâtre gallo-romain que se déroulera l'intronisation des nouveaux Boitchus, cru 2009. Parmi eux, Pierre Moscovici et Jacques Hélias, mais aussi Jean-Claude Voisin, ex-directeur de la culture et du patrimoine de la ville de Montbéliard et Guy Ristori, poète mandubien. Ils rejoindront ainsi la grande famille des amateurs de ce produit du terroir dont la plus éminente personnalité politique est Jacques Chrirac lui-même ! Ce sera sans doute là le seul point commun avec l'actuel président de la CAPM et le maire de la ville de Montbéliard.

L'or blanc et les grenouilles

Cette année est aussi toute particulière, car, pour la première fois, un livre consacré à ce joyau de la gastronomie régionale sort en librairie. Pierre-Brice Lebrun, l'auteur, dédicacera d'ailleurs son voyage samedi de 14 h à 17 h à l'office de tourisme, avant d'être lui-même intronisé le lendemain.

Quel est donc le programme de dimanche ?

Le défilé partira à 10 h de la place de la Mairie de Mandeure. Il sera composé de deux harmonies, la quarantaine de Boitchus habillés de leur biau de leur foulard de charcutier, mais aussi d'une quarantaine d'autres confréries venues de France, de Belgique et de Suisse. Autant dire que ce rassemblement, où seront présents la confrérie du Pied de cochon, celle de l'or blanc de Salin, celle des nobles vins du Jura ou de la grenouille de Vittel, ne devrait manquer ni de couleurs, ni de bons mots.

Car ce qui caractérise tous ces amateurs de gastronomie française, c'est aussi leur joie de vivre. A l'image de Jeannot Riblet, grand maître, arrivé un an après la création de cette confrérie, en 1978. Depuis, les Boitchus ont parcouru des milliers de kilomètres, tel le vice-président André Gonzalez qui en avoue 15 000, rien qu'en 2008. Toujours pour promouvoir leur produit et au-delà le Pays de Montbéliard.

Blandine SAUTER

Samedi 14 h à 17 h, dédicaces à l'office de tourisme de Montbéliard du livre de Pierre-Brice Lebrun « la saucisse de Montbéliard »

Dimanche, départ du défilé à 10 h de la place de la Maison de Mandeure.

11 h, intronisations au théâtre gallo-romain (ou salle de l'Avenir en cas de mauvais temps).

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté

51

Secrétariat : INTERPORC Franche-Comté

Chambre Régionale d'Agriculture

Valparc Espace Valentin Est

25048 Besançon Cedex

T : +33 (0)3.81.54.71.70

F : +33 (0)3.81.54.71.54

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 52 sur 57

Article de presse de 1960

Une des plus anciennes spécialités

LA SAUCISSE DE MONTBELIARD

Les gens qui sont vraiment « du Pays » savent de quel renom jouit depuis fort longtemps la « saucisse de Montbéliard ». Mais, face aux exigences du monde moderne, la cité des Princes a dû disperser son activité commerciale sur les secteurs les plus variés et la production de la « vraie saucisse de Montbéliard » n'est plus guère aujourd'hui le fait que de deux ou trois maisons de la place.

Le « Père Christ »

Parmi ces maisons l'une des plus anciennes est certainement la charcuterie KAUFFMANN sise à l'entrée du faubourg de Besançon, quand on vient du carrefour de la Poste.

C'est une vieille famille du Pays qui, depuis trois générations déjà, fabrique la fameuse saucisse de Montbéliard. Les Kauffmann habitaient d'abord place de l'Hôtel de Ville (ou place Saint Martin), et c'est en 1871, après la guerre franco-allemande et la chute de l'Empire que Christophe Kauffmann vient s'installer au faubourg de Besançon, où il créa sa charcuterie.

Christophe Kauffmann était très estimé des Montbéliardais, qui le désignaient, par affectueuse familiarité, sous le diminutif de « Père Christ ».

Très vite, la qualité de sa saucisse du « Père Christ » fit que la pratique ne manquait guère. Chaque samedi, surtout, de toute la ville et même des environs, on venait acheter les bonnes et appétissantes saucisses fumées du pays.

Cette spécialité locale était, comme aujourd'hui fort appréciée des gourmets vraiment connaisseurs.

Une dynastie sympathique

Après M. Christophe Kauffmann, c'est son fils, Charles Kauffmann qui, dès le début de ce siècle, prit la succession de la charcuterie.

Et maintenant encore, malgré ses 78 ans, il vient encore chaque semaine, mettre la main à la pâte, ou plutôt à la chair à saucisses ou surveiller de près le fumoir. C'est là, dit-il, que la bonne saucisse de Montbéliard acquiert ce goût si particulier de fumé où plane en arrière l'odeur caractéristique du cumin.

Mais c'est à présent son fils Maurice Kauffmann qui assume à son tour la charge de défendre la réputation de la maison. Il le fait

Une vénérable bâtisse

Quant à la vieille demeure où depuis bientôt un siècle on fabrique la saucisse de Montbéliard, elle est elle-même fort ancienne.

En effet, on peut y voir à proximité du fameux séchoir objet des soins jaloux de MM. Kauffmann père et fils, un millésime taillé en relief dans la pierre : 1769. Au dessous de cette date vénérable (c'est l'année où naquit Napoléon 1^{er}) on aperçoit l'enseigne d'un bottier : la botte et le pied-de-biche : ce qui permet de penser qu'à cette époque déjà lointaine la maison était occupée par un des membres de la coopération.

Les années ont passé, il ne reste plus du bottier de l'époque Louis XV que l'image naïve taillée dans la pierre Le « Père Christ » lui aussi dort de son dernier sommeil depuis longtemps ... mais la « Maison KAUFFMANN est toujours là.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 53 sur 57

Annexe 11 : Confrérie et recette de cuisine traditionnelle

Véritable Saucisse de Montbéliard
« les Compagnons du Boitchu »
Siège social : 84 rue du 17 novembre – 25350 MANDEURE

Rôties de Saucisses (pour 8 personnes)

8 belles tranches de pain de campagne
200 gr de champignons de Paris
200 gr de Saucisse de Montbéliard (2 pièces)
1/4 litres de crème
100 gr de comté
Beurre, sel, poivre, ciboulette

Pochez les saucisses de Montbéliard à l'eau frémissante 25 minutes sans les piquer. Faire sauter au beurre les champignons de Paris émincés très fins avec sel, poivre et ciboulette. Râpez le comté. Faire dorer les tranches de pain au beurre sur les deux faces. Ajoutez aux champignons la crème. Faire réduire et ajoutez le comté râpé.

Tartinez les tranches de pain grillées avec cet appareil et parsemez les avec la saucisse coupée. Passez les toasts au four en position gril et faire dorer.

Servir très chaud.

MALUGANI Frères
VOUJEAUCOURT (25)

Gratin Boroillot (ancien nom des habitants de Valentigney)

Préparez un bouillon de volaille, 1 litre environ.

Epluchez 2 kg de pommes de terre pour 1 kg de saucisse de Montbéliard avec des oignons coupés et un peu de comté. Beurrez un moule.

Mettre 1 lit de pommes de terre, avec les oignons + 1 lit de saucisses de Moontbéliard coupées en rondelles, un peu de gruyère (Comté). Renouvelez en trois étages, terminez par des pommes de terre.

Arrosez de bouillon de volaille. Cuire au four 1 h 30 lentement (couvrir le tout d'une feuille d'aluminium).

Lucette CHOPARD
CHAZOT (25)

Croustade Francomtoise

Lardons
Pomme de terre
Saucisse de Montbéliard
Lait, crème fraîche, sel, poivre, muscade, œuf, (appareil)

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 54 sur 57

Précuire le fond de croustade. Faire revenir les lardons à la poêle.
Cuire les pommes de terre à l'eau, les couper en rondelles, puis les poêler dans la graisse des lardons. Ajoutez les lardons aux pommes de terre. Pochez les saucisses de Montbéliard à l'eau frémissante 20 minutes sans les piquer. Mélanger le lait, la crème, les œufs, le sel, le poivre et la muscade. Dans la croustade, déposer une couche de saucisses en rondelles, puis une couche de pommes de terre-lardons, puis une autre couche de saucisses. Terminer par une couche de gruyère râpé.
Ajoutez l'appareil.

Cuisson 20 à 30 minutes à 200° C

Jacky MASSON
COURCELLES LES MONTBELIARD (25)

Potée des Traîn »sais (ancien nom des Exincourtois)

500 gr de haricots verts
500 gr de lard fumé
500 gr de pommes de terre
4 verres d'eau
2 saucisses de Montbéliard

Dans une cocotte-minute, verser un peu d'huile. Faire dorer le lard fumé sur les 4 faces. Hors du feu, retirer le lard puis disposer, dans l'ordre : les haricots, les pommes de terre, les saucisses, le lard fumé. Ajouter une pincée de gros sel et l'eau. Fermer la cocotte.
Compter 20 minutes de cuisson à partir de l'émission de vapeur.

Daniel MACCHI
EXINCOURT (25)

Paipéfié (pour 4 personnes)

2 Saucisses de Montbéliard
1,5 kg de pommes de terre
Sel, poivre, vinaigre

Eplucher les pommes de terre. Cuire les saucisses de Montbéliard 25 minutes à feu doux dans 1 litre d'eau, réserver le bouillon.
Cuire les pommes de terre 10 minutes et les couper en quartier.
Faire un roux avec le bouillon des saucisses. Couper les saucisses en morceaux. Mettre les pommes de terre dans le roux pour terminer la cuisson, ajouter les saucisses coupées en morceaux. Avant de servir, ajouter un filet de vinaigre. Bon appétit !

Marcel ROLLIN
CHATENOIS LES FORGES (90)

Dos de Sandre, Haricots blancs et Saucisse de Montbéliard (pour 6 personnes)

750 grs de dos de sandre sans peau et sans arrête

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté
Secrétariat : INTERPORC Franche-Comté
Chambre Régionale d'Agriculture
Valparc Espace Valentin Est
25048 Besançon Cedex
T : +33 (0)3.81.54.71.70
F : +33 (0)3.81.54.71.54

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 55 sur 57

1 saucisse de Montbéliard
600 grs de haricots blancs frais écossés/1 carotte
1 poireau / 1 petit oignon / 100 grs de beurre / Pluches de cerfeuil

Eplucher la carotte, la couper en quatre puis en morceaux de 1 cm. Couper l'oignon en rondelles. Nettoyer le blanc de poireau, le couper en deux puis en tronçons de 2 cm. Dans une casserole, faire fondre 50g de beurre, ajouter la carotte, l'oignon, le blanc de poireau, 1.5 litres d'eau et la saucisse de Montbéliard. Cuire 15 mn. Ajouter les haricots blancs frais, goûter le bouillon et saler. La cuisson dépendra de la tendreté et de la fraîcheur des haricots. Partager le dos de sandre en six portions. Beurrer un plat allant au four. Garnir du sandre assaisonné, cuire 10 mn à thermostat 5-6. Couper la saucisse en fines rondelles.

Dresser les haricots blancs dans les assiettes, poser dessus le dos de sandre et superposer la saucisse de Montbéliard détaillée en forme d'écailles.

Parsemer quelques pluches de cerfeuil. Excellent mariage entre le sandre, les haricots et le côté cumin de la saucisse de Montbéliard.

Marc FAIVRE
Restaurant Le Bon Accueil – MALBUISSON (25)

Filet mignon de porc farci à la saucisse de Montbéliard (pour 4 personnes)

1 filet mignon de porc
1 saucisse de Montbéliard
1/2 botte de persil
2 gousses d'ail

Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

La sauce :

1 échalote
1 cuillère à soupe de beurre
1/2 verre de vin blanc d'Arbois
1/2 verre de crème liquide
125 g de cancoillotte
Sel, poivre, noix de muscade

La garniture :

Quelques champignons frais du moment
De beaux lardons
1 oignon grillé
Pommes de terre sautées

Préparer la viande : ouvrir le filet et farcir dans la longueur avec la saucisse, parsemer de persillade, saler et poivrer puis ficeler le tout comme un rôti. Cuire au four 15 minutes à 175°.

La sauce : éplucher et ciseler l'échalote, la faire colorer légèrement avec le beurre puis déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire de moitié, puis ajouter la crème, la cancoillotte, le reste de la persillade et la noix de muscade râpée. Saler et poivrer.

Couper le filet en tranches et servir accompagné de sa sauce et de la garniture.

Sébastien GOUDEY
Restaurant l'Escomeil – MEROUX (90)

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 56 sur 57

HISTORIQUE DE LA SAUCISSE

Selon certains ethnologues, les Mandubiens (dont la capitale est Mandeuve près de Montbéliard) connaissaient déjà la saucisse en 58 avant J. C. On y mangeait des sortes d'andouilles fumées qui étaient les grandes sœurs de la saucisse de Montbéliard d'aujourd'hui. Les andouilles étaient vendues aux deux foires annuelles de Montbéliard, le lendemain de la Pentecôte et à la Saint Martin en Novembre. Au XVI^e siècle, on l'appelle Saucisse. Georges Cuvier appréciait particulièrement cette spécialité de sa ville natale.

Joyau de la gastronomie régionale, la véritable saucisse de Montbéliard est un produit fumé de grande tradition et qualité, fabriqué et vendu par les « Compagnons du Boitchu » tous artisans charcutiers du pays, signalés par le pannonceau.

Quelques Conseils pratiques de cuisson

Pour la cuire, plonger la « Saucisse de Montbéliard » dans une eau non salée en légère ébullition et la maintenir à l'eau frissonnante pendant 25 minutes.

Elle se consomme ainsi chaude ou froide, mais souvent elle se cuit dans les légumes d'accompagnement où elle donne tout son parfum de fumé avec Lentilles – Choucroute – Carottes – Haricots verts – Pois – Pommes vapeur ou Pommes en robe de chambre – Choux (Potée comtoise) etc.....

Historique de la Confrérie

En 1977, à l'initiative des Maîtres Charcutiers du Pays de Montbéliard, fut créé la Confrérie des « Compagnons du Boitchu ».

En patois du pays, le Boitchu désignait le couperet destiné à hacher les viandes. De nos jours, les Compagnons du Boitchu (Maîtres charcutiers et bénévoles dévoués) font la promotion de la saucisse de Montbéliard dans les fêtes locales et confréries gastronomiques du Grand Est.

Authentique produit du terroir, fabriqué selon des méthodes traditionnelles, la véritable saucisse de Montbéliard est soumise à des normes de qualité rigoureuses garanties par l'apposition d'un scellé portant la mention Les « Compagnons du Boitchu ».

Présidée par le Grand Maître et son comité, cette vénérable confrérie tient régulièrement chapitre et procède à l'intronisation de grands dégustateurs.

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	Saucisse de Montbéliard	Version du 19 Novembre 2009
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 57 sur 57

Annexe 12 :GLOSSAIRE

Pour les besoins du présent document les définitions suivantes :

Bande de porcs : groupe de porcs d'un même stade physiologique élevés en même temps sur un même site

Bilan matière : document d'enregistrement des quantités, poids et catégories de produit avant et après les opérations de découpe.

Cryptorchide : animal se définissant par l'absence des deux testicules dans le scrotum, par suite de leur arrêt dans l'abdomen.

Embossage : Action consistant à faire entrer la préparation de viande dans le boyau.

Fumoir conventionnel : une enceinte fermée, pour laquelle le foyer n'est pas présent dans la même enceinte que les produits à fumer, seule la fumée est présente dans l'enceinte de fumage.

Fumoir traditionnel : local fermé, éventuellement muni d'ouvertures, permettant d'assurer son bon fonctionnement. Le foyer se situe dans la même enceinte que le produit à fumer et à la verticale de celui-ci. L'évacuation de la fumée est continue et afin de pallier au manque de ventilation naturelle existant pendant certaines période de l'année et d'assurer la régularité du fumage, la ventilation mécanique est autorisée dans le fumoir traditionnel.

Hermaphrodite : animal se caractérisant par la présence conjointe, de testicule et d'ovaires, isolés ou réunis (ovotestis).

Lactosérum : liquide jaune citrin légèrement opalescent obtenu après la précipitation de caséine du lait lors de la fabrication du fromage.

Mêlée : Volume de mélange constitué de viande de porc et des produits de compléments malaxés simultanément.

Menu de porc : intestin grêle de porc

Mise à jeun des porcs : privation de toute alimentation à l'exception de l'eau, la paille et les matières assimilées n'étant pas considérées comme des aliments.

Monorchide : Animal se définissant par la présence d'un seul testicule dans le scrotum, l'autre glande s'étant arrêtée dans sons développement ou sa migration

Thué : type local de fumoir, constitué d'une pièce aérée de vaste volume, et d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation continue de la fumée sur le toit par vantaux. Dans le thué, le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur le produit.

Verrasson : porc mâle non castré âgé de moins de 7 mois.